

2023 Regent, QW, Nackenheimer Schmittskapellchen, trocken

Deutschland | Rheinhessen

Beschreibung

Seine rubinrote Farbe mit leichten violetten Reflexen zieht bereits im Glas die Aufmerksamkeit auf sich. Beim ersten Eindruck entfaltet sich ein Bukett von reifen dunklen Beeren, allen voran schwarze Johannisbeere und Brombeere, begleitet von subtilen Noten von Pflaume und einer feinen Würze, die an schwarzen Pfeffer und Nelken erinnert. Unser Regent überzeugt am Gaumen durch seine ausgewogene Struktur und weiche Tannine, die von einer angenehmen Säure begleitet werden. Der Abgang ist lang und harmonisch.

Wussten Sie schon?

Die Rebsorte Regent hat ein ganz dickes Plus auf dem Öko-Konto. Weil er resistent gegen Pilzinfektionen ist, können im Weinberg Pflanzenschutzmittel gespart werden – und zwar ganz massiv. Eine frühe Reife, die dunkle Farbe und eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber Winterfrösten sind weitere Pluspunkte der Rebsorte. Dem Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof gelang diese Kreuzung aus (Silvaner x Müller-Thurgau) x Chambourcin im Jahr 1967. Erst 1996 wurde die Rebsorte zum Anbau freigegeben. In Rheinhessen stehen Regent-Reben auf einer Fläche von 599 Hektar (2% der gesamten Rebfläche).
[www.rheinhessen.de/regent]

Passt zu:

Dieser Wein harmoniert hervorragend mit herzhaften Gerichten wie Rinderbraten, Wildragout oder einem reichhaltigen Lammcurry. Auch zu kräftigem Käse, etwa einem würzigen Blauschimmelkäse oder einem gut gereiften Cheddar, ist er ein idealer Begleiter.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2023	LAND:	Deutschland
REBSORTE:	Regent	ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
KATEGORIE:	Rotwein	GESCHMACK:	trocken
TRINKREIFE:	bis 2028	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	7,2 g/l
SÄURE:	5,0 g/l	ALKOHOL:	12 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur		

