

Regent, QW, Nackenheimer Schmittskapellchen, feinherb

Deutschland | Rheinhessen | 2025 | feinherb

Beschreibung

Dieser fruchtige und saftige Rotwein begeistert mit einem ausdrucksvollen Aromenspiel von reifer Pflaume, dunkler Brombeere und saftiger Kirsche. Eine feine Nuance von Gewürznelke verleiht ihm zusätzliche Tiefe und eine angenehm würzige Note.

Am Gaumen zeigt er sich weich, rund und harmonisch. Die milde Säure unterstreicht seinen geschmeidigen Charakter und macht ihn besonders zugänglich. Im langen Nachhall bleiben die samtige Textur und die intensive Frucht noch lange präsent.

Ein vollmundiger, harmonischer Rotwein mit viel Frucht, feiner Würze und wunderbar weichem Trinkfluss.

Wussten Sie schon?

Regent ist eine pilzresistente Rebsorte, d.h. sie ist besonders widerstandsfähig gegen beide Mehltau-Arten, Peronospora (falscher Mehltau) und Oidium (echter Mehltau) und muss gegen diese nicht gespritzt werden. Zudem hat sie eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber Winterfrösten.

Dem Institut für Rebenzüchtung auf dem Geilweilerhof bei Siebeldingen in der Südpfalz gelang im Jahr 1967 die Kreuzung aus (Silvaner x Müller-Thurgau) x Chambourcin. Die französische, etwa 100 Jahre alte Sorte bringt den Resistenzanteil mit ein. Im Jahr 1993 wurde der Sortenschutz erteilt, zwei Jahre später erfolgte die Eintragung in die Sortenliste, im Jahr darauf die Zulassung für die Qualitätsweinproduktion.

Passt zu:

Dieser Wein ist ein perfekter Begleiter zu geschmortem Wild, würzigen Pastagerichten oder auch zu reifem Käse. Die Aromen harmonisieren besonders gut mit den intensiven, erdigen Noten dieser Speisen.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2025	LAND:	Deutschland
REBSORTE:	Regent	ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
KATEGORIE:	Rotwein	GESCHMACK:	feinherb
TRINKREIFE:	jung genießen	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	ALKOHOL:	10,5 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur		

