

2023 Regent, QW, Nackenheimer Schmittskapellchen, feinherb

Deutschland | Rheinhessen

Beschreibung

Aufgrund vermehrter Nachfrage wurde dieser außergewöhnliche Rotwein erstmals abgefüllt – ein Novum, das die steigende Wertschätzung für diese Rebsorte und den sorgfältigen Ausbau widerspiegelt. Entstanden ist ein fruchtiger und saftiger Rotwein, mit einem aromatischen Ausdruck von Pflaume, Brombeere und Kirsche, unterstrichen von einer dezenten Gewürznelke. Der insgesamt niedrige Säuregehalt verleiht dem Wein eine sanfte, runde Struktur, die ihn besonders angenehm und leicht zugänglich macht. Der lange Nachhall überzeugt durch seine samtige Textur und anhaltende, fruchtige Komponenten.

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:	2023	LAND:	Deutschland
REBSORTE:	Regent	ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
KATEGORIE:	Rotwein	GESCHMACK:	feinherb
TRINKREIFE:	jung genießen	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	22,4 g/l
SÄURE:	5,4 g/l	ALKOHOL:	10,5 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur		

