2024 Regent, Spätlese, Nackenheimer Schmittskapellchen, trocken

Deutschland | Rheinhessen

Beschreibung

In tiefem Purpurrot fließt dieser trockene Regent ins Glas und überzeugt mit aromatischer Tiefe. In der Nase entfalten sich intensive Fruchtnoten von saftiger Brombeere, begleitet von einem würzig-rauchigen Akzent, der dem Wein Charakter und Struktur verleiht. Dezente Nuancen schwarzer Johannisbeere runden das Bouquet harmonisch ab und unterstreichen seine elegante Komplexität.

Wussten Sie schon?

Regent ist eine der erfolgreichsten neuen Rotweinsorten aus deutscher Züchtung. 1967 am Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof gekreuzt, entstand sie aus Diana (Silvaner × Müller-Thurgau) und Chambourcin, einer pilzwiderstandsfähigen Rebsorte aus Frankreich. Regent gilt als PIWI-Sorte (pilzwiderstandsfähig) und benötigt im Vergleich zu klassischen Rebsorten weniger Pflanzenschutz, was ihn besonders interessant für den nachhaltigen Weinbau macht. Trotz seiner Robustheit bringt Regent farbintensive, fruchtige Rotweine mit angenehmer Tanninstruktur hervor – häufig mit Aromen dunkler Beeren und feinen würzigen Nuancen.

Passt zu:

Passt ideal zu Gegrilltem, deftigen Fleischgerichten oder einer kräftigen Käseplatte – die moderaten Tannine und die ausgewogene Säure machen diesen Wein zum vielseitigen Speisebegleiter.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2024	LAND:	Deutschland
REBSORTE:	Regent	ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
KATEGORIE:	Rotwein	GESCHMACK:	trocken
TRINKREIFE:	bis 2032	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	5,4 g/l
SÄURE:	4,4 g/l	ALKOHOL:	11,5 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur		