

2018 ROTLING FEINHERB



Weinexpertise

SENSORIK:	Ausgeprägte Fruchtigkeit mit Aromen von hellroten Beeren wie Erdbeeren und roten Johannisbeeren.
TRINKEMPFEHLUNG:	Zu Pasta mit Pinienkernen & Graved Lachs, Baguette mit Erdbeerchutney.
LAGE:	Schleswig-Holstein, Malkwitz Old Dörp, Kleiner und Großer Gröndalberg
REBSORTE:	Cabernet Cortis, Regent & Solaris
JAHRGANG:	2018
QUALITÄTSSTUFE:	Deutscher Wein
GESCHMACK:	Feinherb
BODENART:	Mineralischer sandiger Lehmboden mit hohem Gesteinsanteil
WEINLINIE:	Rotling, rote und weiße Trauben gemeinsam vergoren
VERSCHLUSS UND FLASCHENTYP:	Schraubverschluss 0,75 l Schlegel
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR:	10-13 °C
ANALYSE:	Alkohol (vol %): 10,0 Säure (g/l): 5,9 Restzucker (g/l): 10,0

Ein Rotling ist ein Wein, der aus einem Verschnitt von roten und weißen Trauben bereitet wird. Diese dürfen beim Verschnitt bereits eingemaischt sein, müssen aber zusammen gekeltert werden. Er ähnelt farblich dem nur aus roten Trauben gekelterten Roséwein und wird fälschlicherweise oft mit diesem gleichgesetzt.

Der Rotling hat seinen Ursprung in Sachsen, wo er als ‚Schieler‘ bezeichnet wird, eine lautliche Variante von Schillerwein wegen seiner schillernden Farbe.



Wein aus dem Land zwischen den Meeren.