

# 2019 REGENT HALBTROCKEN



## Weinexpertise

SENSORIK:	Violetter Wein mit roten Reflexen. In der Nase Aromen von Kirsche, Schokolade und Minze. Im Geschmack weich.
TRINKEMPFEHLUNG:	Zu verschiedenen Käsesorten, Pizza und dunklem Fleisch.
LAGE:	Schleswig-Holstein, Malkwitz Old Dörp, Kleiner Gröndalberg
REBSORTE:	Regent
JAHRGANG:	2019
QUALITÄTSSTUFE:	Erzeugerabfüllung Schleswig-Holsteinischer Landwein
GESCHMACK:	Halbtrocken
BODENART:	Mineralischer sandiger Lehmboden mit hohem Gesteinsanteil
WEINLINIE:	Rotwein
WEINAUSBAU:	Maischestandzeit 5 Tage   Schonende Pressung   Edelstahltanks   Vegan
VERSCHLUSS UND FLASCHENTYP:	Schraubverschluss   0,75 l Bordeaux
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR:	12-14 °C
ANALYSE:	Alkohol (vol %): 11,0 Säure (g/l): 4,8 Restzucker (g/l): 12,5

Regent ist eine Züchtung von 1967, die dem Institut Geilweilerhof in Siebeldingen/Pfalz entstammt. Die rote Rebsorte ist eine Kreuzung aus Diana und Chambourcin. Dank seiner frühen Reife und hohen Widerstandsfähigkeit gegenüber Winterfrösten lässt sich der Regent auch in eher untypischen Rotweinlagen anbauen, zudem ist er sehr pilzresistent. Seine Trauben ergeben intensiv gefärbte, körperreiche Weine mit samtigen Tanninen und Kirscharomen. Der Regent ist auch eine gute Wahl für eine Cuvée mit anderen Rebsorten.



Wein aus dem Land zwischen den Meeren.