

2021 SOLARIS TROCKEN



Weinexpertise

SENSORIK:	Ausgeprägte Fruchtigkeit mit Aromen von reifen, saftigen Pfirsichen, fein eingebundene Säure und leichte Perlage. Lang anhaltender, duftiger Abgang.
TRINKEMPFEHLUNG:	Ideal zu frischen Salaten, Spargel- und Fischgerichten oder hellem Fleisch. Gerne auch solo auf der Sonnenterrasse.
LAGE:	Schleswig-Holstein, Malkwitz Old Dörp, Kleiner und Großer Gröndalberg
REBSORTE:	Solaris
JAHRGANG:	2021
QUALITÄTSSTUFE:	Erzeugerabfüllung Schleswig-Holsteinischer Landwein
GESCHMACK:	Trocken
BODENART:	Mineralischer sandiger Lehmboden mit hohem Gesteinsanteil
WEINLINIE:	Weißwein
WEINAUSBAU:	Kurze Maischestandzeit Schonende Pressung Edelstahl tanks Vegan
VERSCHLUSS UND FLASCHENTYP:	Schraubverschluss 0,75 l Schlegel
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR:	9–11 °C
ANALYSE:	Alkohol (vol %): 11,5 Säure (g/l): 6,6 Restzucker (g/l): 4,3

Solaris ist eine weiße Rebsorte, die 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg als Kreuzung aus Merzling und GM6493 gezüchtet wurde. Dank seiner hohen Widerstandsfähigkeit gegen Pilzbefall und guten Frosthärte eignet sich der Solaris besonders gut für nördliche Anbauggebiete. Zudem handelt es sich um eine besonders früh reife Sorte, was dem Anbau hier bei uns im Norden sehr zugutekommt. Die Trauben sind goldgelb, mittelgroß, rund und bei Vollreife sehr süß, was zu kräftigen Weißweinen mit fruchtiger Reife führt.



Wein aus dem Land zwischen den Meeren.