2019
REGENT
TROCKEN

Weinexpertise

SENSORIK:	Ein temperamentvoller, tiefroter Rotwein mit intensiven, fruchtigen Aromen von Brombeeren und feiner Himbeere, dezenten Noten von Veilchen. Auf der Zunge: vollmundig und markant.
TRINKEMPFEHLUNG:	Die dichte Textur harmoniert mit Wild-Gerichten und dunklem Fleisch.
LAGE:	Schleswig-Holstein, Malkwitz Kleiner und Großer Gröndalberg
REBSORTE:	Regent
JAHRGANG:	2019
QUALITÄTSSTUFE:	Erzeugerabfüllung Schleswig-Holsteinischer Landwein
GESCHMACK:	Trocken
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:	16-18 °C
ANALYSE:	Alkohol (vol %): 11,5 Säure (g/ l): 4,8 Restzucker (g/ l): 0,1

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.