

2018 Regent Ortswein - unfiltriert

6 Wochen Maischegärung, 2 Jahre im Großen Holzfass auf der Vollhefe ohne SO₂-Zugabe, danach von der Hefe getrennt und unfiltriert abgefüllt.

Geruch: kräftige Sauerkirsche, Brombeeren, Schokolade, dezente Vanille

Geschmack: Sauerkirsch und Schokolade, wenig Tannine

Trinktemperatur: 14-17 °C

Genussempfehlung: Zu kräftigen Lamm-, Wild- oder Rinderbraten, Salami, langgereiftem Käse

Analyse:	Alc	14,0 % vol
	RZ	0,5 g/l
	S	5,2 g/l

Aus biodynamischen Anbau (DEMETER)

