



2018

**Samtrot ★★**

QbA feinherb



Samtrot



Exzellenter Wein aus stark ertragsreduziertem Anbau. 60 Liter pro Ar (100 m<sup>2</sup>) Anbaufläche.



Vorhandener Alkoholgehalt:	13,5 % vol. Alkohol
Restzucker:	15,2 g/l
Gesamtsäure:	4,2 g/l



Stuttgart



Im Mund ist dieser Wein sehr weich und rund und besticht durch eine kaum wahrnehmbare Gerbstoffstruktur. Sehr dezent ist der Geschmack von Mandeln erkennbar. Geschmacklich im Vordergrund stehen Kirsch- und rote Beeren-Aromen. Im Abgang zeigen sich zusätzlich zarte Karamell-Anklänge.



In der Nase erinnert dieser Wein an Johannisbeeren und Himbeeren. Auch zeigt sich ein leichter Duft von gedörrten Pflaumen.



Helles Geflügelfleisch, aber auch würziges Grillfleisch.



Trinktemperatur 16 - 18 °C



Kühl bei gleichbleibender Temperatur lagern. Nicht der direkten Sonneneinstrahlung aussetzen.



Enthält Sulfite. Das Auskristallisieren von Weinstein ist eine natürliche Reifeerscheinung. Weder Weinstein noch Depot wirken sich negativ auf Geschmack und Geruch des Weins aus.