



2019 Regent trocken

Bestellnr.: 105

Jahrgang: 2019
Rebsorte: Regent
Geschmacksr.: trocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Inhalt: 0,75 l
Alkohol: 12,5 vol. %
Säure: 4,3 g/l
RZ: 6,1 g/l
Auszeichnung: Silberner Preis DLG, Silberner Kammerpreis



Das Terroir

Unsere Weine wachsen in unseren eigenen Weinbergen rund um Albig, mitten im Herzen von Rheinhessen. Vor 20 Mio. Jahren prägte das Urmeer diese Gegend. Heute ermöglichen uns verschiedene Bodenarten und interessante kleinklimatische Bedingungen eine Vielfalt an Rebsorten anzubauen. Unsere Gutsweine sind niveauvolle Weine für jeden Tag mit überzeugendem Sortencharakter.

Vinifizierung

In vier eigenen Weinbergen wachsen die Trauben der pilzresistenten Rebsorte Regent. Sie wurden in Handarbeit vorselektioniert und am sonnigen Nachmittag geerntet. Über 8 Tage wurden die Trauben komplett auf der Maische vergoren und danach schonend gekellert. Das anschließende Lagern über 12 Monate in großen alten Holzfässern in unserem Weinkeller schenkt dem Wein seine Harmonie und Fülle.

Weinbeschreibung

Schon die kräftig dunkle Farbe des Regent erinnert an südländische Rotweine. Dazu passt sein kraftvoller Auftritt mit edlen Beerenaromen, etwas Mokka und angenehmen Gerbstoffen. Ein wirklich beeindruckender und charakterstarker Regent, der gerne unter den deutschen Rotweinen auffällt.

Empfehlung

Trinktemperatur: 16-19°C
schmeckt besonders gut zu Pizza und kräftigem Käse



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de