



2017 Portugieser halbtrocken

Jahrgang:	2017
Rebsorte:	Portugieser
Geschmacksr.:	halbtrocken
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Inhalt:	0,75 l
Alkohol:	12,5 vol. %
Säure:	5,3 g/l
RZ:	13,9 g/l
Auszeichnung:	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

Unsere Trauben der Rebsorte Portugieser stammen aus verschiedenen eigenen Weinbergen. Sie wurden vorselektioniert, am sonnigen Nachmittag geerntet, komplett über 8 Tage auf der Maische vergoren und danach schonend gekeltert. Anschließend lagerte der Wein über mindestens 12 Monate in großen alten Holzfässern, das schenkt ihm seine Harmonie und Samtigkeit.

Weinbeschreibung

Schönes Rubinrot macht schon das Auge aufmerksam auf diesen dichten Rotwein. In Duft und Geschmack imponiert der Duft nach getrockneten Pflaumen. Durch das kleine „Mehr“ an Restzucker besonders harmonisch und mild mit der Reife der langen Holzfasslagerung.

Empfehlung

Trinktemperatur: 16-19°C
passt zu vielen Speisen



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

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