



# **W e i n e x p e r t i s e**

\*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.



# Weinexpertise



## 2022 Heroldrebe Rosé

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Artikel:            | 173-22                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Gebinde:            | 0.75 Ltr.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Land/Anbaugebiet:   | Deutschland/Pfalz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Jahrgang:           | 2022                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Ort/Lage:           | Hambach                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Boden:              | Heroldrebe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Rebsorte:           | Heroldrebe rosé                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Qualitätsstufe:     | QBA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Geschmacksrichtung: | lieblich                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Besonderheiten:     | Die Heroldrebe wurde 1929 von August Herold an der staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg gezüchtet. Herold gilt auch als Züchter der Rebsorten `Kerner`, `Dornfelder` und `Helfensteiner`. Sie ist eine Kreuzung bestehend aus Blauen Portugieser und Lemberger. Die Verbreitung der Heroldrebe beschränkt sich hauptsächlich auf die Anbaugebiete Pfalz, Rheinhessen und Württemberg. |
| Auszeichnung:       | Silberne Kammerpreismünze 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Auslobung:          | Dieser Wein präsentiert mit seinen zarten Aromen von frischen Erdbeeren und Himbeeren als ein anregender, feinfruchtig verspielter Begleiter an warmen Sommerabenden.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Speiseempfehlung:   | Durch ausgewogene natürliche Restsüße eignet er sich hervorragend zu süß-sauren Gerichten, sowie zur asiatischen Küche.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Trinktemperatur:    | 8-10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Alkohol:            | 10,18 %Vol.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

\*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.

Säure:



# Weinexpertise

7,1 g/l

\*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.