



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



2023 Portugieser Rosé feinherb

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: DrehverschlussPRO MEHRWEG:
Verkaufspreise für Literflaschen beinhalten 10 cent Pfand zur Stärkung des
Mehrweg-Kreislaufes, die bei Rückgabe vergütet werden.

Artikel:	107-23
Gebinde:	1 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2023
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	Portugieser Rosé `Zehntkeller`
Rebsorte:	Portugieser Weissherbst
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	lieblich
Besonderheiten:	Die Herkunft des Portugiesers kann nicht eindeutig belegt werden. Er kam im 19. Jahrhundert über Österreich nach Deutschland. Die Sorte stellt geringe Boden- und Lagenansprüche, ist allerdings weniger für feuchte und schwere Böden geeignet.
Auslobung:	Der Wein präsentiert sich harmonisch mit einem anregenden Spiel. Im Geruch dominieren Noten, die an Erdbeere mit einem Hauch Cassis erinnern. Im Abgang wird der Wein durch eine harmonische Fruchtsüsse abgerundet.
Speiseempfehlung:	Exzellenter Begleiter zu leichten Speisen, Vespers oder zu Gegrilltem.
Trinktemperatur:	8-10°C
Alkohol:	11,36 %Vol.
Restzucker:	17,7 g/l
Säure:	ca. 4,5 g/l

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