



SANDWIESE



SANROT

Trocken, Rotweincuvée, Rheinhessen



FINGERABDRUCK DES WEINES

| | |
|------------------|------------------------------|
| Rebsorte: | Cuvée, Regent, Spätburgunder |
| Jahrgang: | 2021 |
| Herkunft: | Rheinhessen |
| Qualität: | deutscher Qualitätswein |
| Geschmack: | trocken |
| Inhalt: | 0,75 l |
| Allergene: | enthält Sulfite |
| Art. Nr.: | 07 |
| Weinart: | Rotwein, Cuvée |
| Alkohol: | 12,0% Vol. |
| Restsüße: | 4,1 g/l |
| Säure: | 5,0 g/l |
| Trinktemperatur: | 11-15°C |



WEINBESCHREIBUNG



kräftig, dichte und dunkelrote Farbe



dunkle Beerenfrüchte, Brombeere, Lakritz, Trockenfrüchte



gut eingebundene Tannine und kräftiger Geschmack



SPEISETIPP

Der SanRot passt hervorragend zu einer Vielzahl von Gerichten, darunter Wildgerichte, Lamm, Rind, Gans, dunkle Schokolade und kräftige Speisen.



WISSENSWERTES

Die Rebsorten vom SanRot wurden nach reifer Lese einzeln in der Maische vergoren. Nach einer gewissen Zeit kam der Traubenmost auf die Kelter und wurde langsam und sogfältig gepresst und im Stahltank vergoren. Die Gärung wurde zu einem bestimmten Zeitpunkt mit Kälte abgestoppt. Nach vollendeter Gärung werden die Rebsorten vom Winzermeister Daniel Schäfer mit viel Hingabe zu einem außergewöhnlichen Cuvée cuvétieren.



Gut geschmeckt? Hier geht's zum Wein

Erzeugerabfüllung - Weingut Sandwiese, Winzermeister Daniel Schäfer
Fahrweg 19 - DE-67550 Worms Herrnsheim - www.sandwiese.com

