

Samtrot "S" feinherb

Jahrgang: 2022

Analysewerte:

Restsüße: 14,6 g/L **Säure:** 3,9 g/L **Alkohol:** 12,0 % Vol.

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

Geschmack

Feinfruchtiger Rotwein, füllig, elegant und geschmeidig mit milder Süße und zarten Himbeer- und Erdbeernoten.

Rebsorte: Samtrot

Die rote Sorte wurde Ende der 1920er-Jahre bei Heilbronn zufällig entdeckt und ist bis heute eine echte Württemberger Spezialität. Als natürlicher Klon des Schwarzrieslings gehört Samtrot zur Burgunderfamilie und zeigt deutliche Ähnlichkeiten mit dem Blauen Spätburgunder. Er ergibt oft runde und fruchtig wirkende Weine mit gutem Gerüst und Fülle.

Essensempfehlung

Der Samtrot passt prima zu Pizza und Pasta, aber auch zu Fleischgerichten mit zarter Würze.

