



ROTLING 2018

FEINHERB

LAGE: Schleswig- Holstein | Old Dörp, kleiner und großer Gröndalberg

REBSORTE: Cabernet Cortis & Regent & Solaris

JAHRGANG: 2018

QUALITÄTSSTUFE: Erzeugerabfüllung, Deutscher Wein

GESCHMACK: Feinherb

BODENART: Mineralischer sandiger Lehmboden mit hohem Gesteinsanteil

WEIN-LINIE: Rotling, rote und weiße Trauben gemeinsam vergoren

WEINAUSBAU: Kurze Maischestandzeit | schonende Pressung | Edelstahl tanks

VERSCHLUSS UND FLASCHENTYP: Schraubverschluss | 0,75 l Schlegel

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR: 10 -13 ° C

ANALYSE: Alkohol (vol %): 10 | Säure (g/ l): 5,9 | Restzucker (g/ l): 10,0

SENSORIK:

Ausgeprägte Fruchtigkeit mit Aromen von hellroten Beeren wie Erdbeeren und roten Johannisbeeren

TRINKEMPFEHLUNG:

Zu Pasta mit Pinienkernen & Graved Lachs, Baguette mit Erdbeerchutney

WISSENSWERTERS ZUM ROTLING:

Ein Rotling ist ein Wein, der aus einem Verschnitt von roten und weißen Trauben bereitet wird. Diese dürfen beim Verschnitt bereits eingemaischt sein, müssen aber zusammen gekeltert werden. Er ähnelt farblich dem nur aus roten Trauben gekelterten Roséwein und wird fälschlicherweise oft mit diesem gleichgesetzt. Der Rotling hat seinen Ursprung in Sachsen, wo er als ‚Schieler‘ bezeichnet wird, eine lautliche Variante von Schillerwein wegen seiner schillernden Farbe.

KONTAKT

Weingut Ingenhof ☎ 04523.202159 · info@ingenhof.de · www.ingenhof.de
Melanie Engel & Karsten Wulf · Dorfstraße 19 · 23714 Malente- Malkwitz