



Weinexpertise



2016 Regent trocken Qualitätswein

Alkohol:	12,9 %Vol
Restzucker:	1,9 g/l
Säure	5,4 g/l
Mostgewicht:	87 Oe°
Trinktemperatur:	17 °C
Reifepunkt:	2018
Lagerfähig bis:	2021

Der Wein

- Der Südländische Pfälzer -

Einer der farbkräftigste deutsche Rotwein. Der Geruch erinnert an Johannisbeere und Cassis. Im Abgang schmeckt man ganz leichtes Holz, dies kommt von der kurzen Lagerung in gebrauchten Barriquefässern. Öffnen sie diesen Wein einige Stunden bevor Sie ihn eigentlich trinken wollen, dann trinken Sie doch ein halbes Glas und lassen den Rest ohne Verschluss in gut temperierter Umgebung stehen. Der Wein entfaltet dann erst sein wahres ich. Probieren Sie es aus, es ist ein Versuch wert.

Trinkempfehlung

Gibt es beim Weinmacher eine Pizza, dann steht als Begleiter zum italienischsten aller Gerichte ein Regent auf dem Tisch. Ebenfalls zu dunklem Fleisch, wie Rinderbraten. Auch zu Wildterrinen und Pasteten ist er ein hervorragender Begleiter. Ebenfalls auch sehr empfehlenswert zu milden bis leicht herzhaften Käsesorten.

Die Traube

Der Regent ist eine interspezifische Kreuzung. Das heißt, er ist resistent gegen die aggressivsten Pilzkrankheiten (Piwi), wie Peronospora und Oidium.

Angebaut wird der Regent seit 1996. Er eignet sich auch hervorragend als Hausrebe.

