

2018 Samtrot trocken Pfaffenhofen | VDP.ORTSWEIN

Rebsorte	Samtrot
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper
Vinifikation	18 Tage traditionelle Maischegärung, Ausbau über 14 Monate in 500 l Holzfässern, unfiltriert abgefüllt
Beschreibung	<p>Optisch erscheint dieser Samtrot in kräftigem Rubinrot mit orangenen Reflexen und zeigt eine gute Schlierenbildung.</p> <p>Der erste Eindruck ist erdig-würzig. Johannisbeerholz, Lakritze, Wachholderbeeren und schwarzer Pfeffer bilden diese Würze, untermalt von dunklen Kirschen und süßen Himbeeren.</p> <p>Am Gaumen intensiv fruchtig mit Nuancen von Kirsche, Brombeere und Cassis. Die angenehme Säure ist gut ausbalanciert und mit seinem samtigen Tannin macht er seinem Namen alle Ehre. Im Nachhall leicht pikant durch den schwarzen Pfeffer ist dieser Ortswein dennoch rund und weich.</p> <p>Württembergische Spezialität mit mediterranem Charakter!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Mai 2020</p>
Serviertemperatur	16 – 18 °C
Speisenempfehlung	Elsässische Terrinen, gegrillter Seefisch, Rumpsteak, Fenchel-Tomaten-Gemüse
Alkohol	13,0 % vol
Restzucker	1,8 g/l
Säure	5,2 g/l
Optimale Trinkreife	2020 - 2023