

## 2021 Samtrot trocken Pfaffenhofen | VDP.ORTSWEIN

Rebsorte	Samtrot
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper
Vinifikation	17 Tage traditionelle Maischegärung, Ausbau über 13 Monate in 500 l Holzfässern, unfiltriert abgefüllt
Beschreibung	<p>Im Glas zeigt sich ein Rubinrot mit schwarzen Reflexen und guter Schlierenbildung.</p> <p>Der erste Eindruck in der Nase ist duftig-würzig, geprägt von Brombeeren, knackigen Schwarzkirschen und Kräutern.</p> <p>Süßliche Fruchtaromen verwöhnen den Gaumen in Form von Walderdbeeren und auch die Kirsche ist wieder da. Das präsenste, weiche Tannin steht in schöner Harmonie mit einer perfekt eingebundenen Säure, welche für einen schönen Trinkfluss sorgt. Nuancen von Speck runden mit Kreidenoten diesen Samtrot, der seinem Namen alle Ehre macht, ab.</p> <p>Facettenreiche Württemberger Spezialität!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, November 2022.</p>
Serviertemperatur	16 - 18 °C
Speisenempfehlung	Pizza und Pasta, Grillgemüse mit mediterranen Gewürzen, Lammkeule
Alkohol	12,5 % vol.
Restzucker	2,0 g/l
Säure	5,0 g/l
Optimale Trinkreife	2022 - 2024