Weinexpertise

REGENT trocken

Jahrgang: 2022
Qualitätsstufe: Springer
Rebsorte: Regent
Optimale Serviertemperatur: 16 – 18° C
Verschluss: Drehverschluss
Restsüße: 5,3 g/l · Säure: 5,3 g/l · Alkohol: 13,0 %

Weinbeschreibung

Der Regent wurde im Geilweilerhof in Siebeldingen aus den Sorten Diana & Chambourcin gezüchtet. Ziel war es, die Pilzresistenz der franz. Hybridrebe mit der Frucht der europäischen Edelrebe zu vermählen und einen Rotwein mit kräftigem Charakter und schöner Frucht zu züchten. 1995 wurde diese Sorte zum Anbau freigegeben und war die erste teilresistente PIWI-Sorte, welche eine größere Verbreitung erlangte.

Tiefrot mit violetten Reflexen präsentiert sich der Regent im Glas. In der Nase kommen leicht erdige Anklänge zum Vorschein und Aromen die an Sauerkirsche und Waldbeeren erinnern. Im Geschmack ist er durchaus stoffig mit leichter Würze und spürbaren Tanninen. Insgesamt ein komplexer Rotwein mit kräftigem Nachhall. Eine interessante Rebsorte die Zukunfts-Potential hat.

Speiseempfehlung

Unser Regent wird am besten von deftigen, intensiv schmeckenden Gerichten begleitet. Hierfür eignet sich ein Lammbraten im Bacon-Mantel mit dunkler Sauce und Schmorgemüse ebenso wie Rouladen mit Knödel und Rotkohl.