

Weinexpertise

AS-ROTWEIN halbtrocken

Jahrgang: 2023

Qualitätsstufe: Bauer

Rebsorte: Dornfelder u. Spätburgunder

Optimale Serviertemperatur: 16 – 18° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 14,2 g/l · Säure: 5,3 g/l · Alkohol: 12,0 %

Weinbeschreibung

Unser AS-Rotwein (AS steht übrigens für Altes Schlößchen) ist eine traditionelle, halbtrockene rote Cuvée aus unserem Hause. Eine Cuvée ist ein Verschnitt von Weinen die sich gegenseitig ergänzen. Unser Kellermeister verwendet hierfür leichte, fruchtbetonte Dornfelder und Spätburgunder Rotweine. Der Spätburgunder bringt eine feine Struktur, etwas Körper und Frische in die Cuvée, der Dornfelder steuert seine dunkle Farbe und Beerenfrucht bei.

Ein schönes Rubinrot strahlt im Glas. Die Nase ist voll von Aromen roter Beerenfrüchte und Sauerkirsche. Am Gaumen entfaltet sich ein fruchtiges Beeren-Bouquet in einer samtigen Textur mit ausgewogener Süße. Am Gaumen mit mittelkräftigem Körper und dezenten, zarten Gerbstoffen. Der Rotwein bringt einen schönen Trinkfluss mit und ist als Brot- und Butterwein für jeden Tag geeignet. Im Sommer auch gerne mal etwas gekühlt probieren.

Speiseempfehlung

Die halbtrockene Rotwein Cuvée passt hervorragend zu selbstgemachter Pizza oder Gnocchi mit Tomatensoße und Parmesan. Aber auch mediterrane Antipasti sowie Ofengemüse oder Bruschetta mit Tomaten und Balsamico werden gut begleitet.

