

2023er

wine4future

Qualitätswein trocken
im Eichenfass gereift

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Rotwein Cuvée
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Alkohol:	11,0 % vol
Restzucker:	5,1 g/L
Säure:	4,7 g/L
Anbauregion:	Hessische Bergstraße
Ursprungsland:	Deutschland
AP-Nummer:	51004 037 25
Produktnummer:	863



Durchschnittliche Nährwerte	je 100 ml
Brennwert	272 kJ 65 kcal





Kohlenhydrate	1,4 g
davon Zucker	0,6 g

Enthält geringe Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren,
Eiweiß und Salz

Zutaten

Beschreibung

Der "wine4future" ist ein im Eichenfass gereifter PIWI-Rotwein, der durch seine würzigen Noten besticht, die an grünen Paprika erinnern. Im Geschmack entfaltet sich eine intensive Beerenfrucht, begleitet von eleganten, gut eingebundenen Tabak- und Dörrobstnoten. Der Wein überzeugt durch seinen lang anhaltenden Geschmack und bietet ein harmonisches und komplexes Genusserlebnis.

Speiseempfehlung:

Dieser Rotwein passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, insbesondere zu Rind oder Lamm. Auch zu Wildgerichten wie Hirsch oder Wildschwein ist er eine ausgezeichnete Wahl. Für Vegetarier empfiehlt sich eine Kombination mit herzhaften Pilzgerichten oder einem würzigen Ratatouille. Ein kräftiger Käse, wie ein gereifter Bergkäse oder ein Blau-schimmelkäse, rundet das Geschmackserlebnis perfekt ab.

Sonstiges

wine4future:

Gemeinsam mit dem Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald promoten wir neue robuste Rebsorten - sogenannte PIWI's - mit dem Label „wine4future“, um darauf aufmerksam zu machen, dass diese Rebsorten für den Weinbau in der Zukunft von großer Bedeutung sein werden. Die neuen PIWI-Rebsorten ermöglichen einen nachhaltigen Weinbau mit wesentlich geringeren Pflanzenschutz und einem besseren CO₂ Fußabdruck. Aktuell sind diese Rebsorten noch weniger bekannt. Die Bergstraße ist führend im Anbau der neuen PIWI-Rebsorten.