

GUT WILHELMS BERG

GUTSWEIN 2018 ROTling

Anfangs wollten Markus Heid und Lukas Herrmann keinen Rotling produzieren, denn sowohl in Baden als auch in Württemberg verlieren Weine, die sowohl aus roten als auch aus weißen Trauben gekeltert werden, immer mehr an Bedeutung. Dass die Dinge in Franken allerdings etwas anders laufen, mussten sie feststellen als Empörung bei Freunden und Kunden über diesen neuen Kurs laut wurde! Letzten Endes fügte man sich und tat sein Bestes um einen Rotling zu kreieren, der den weithin bekannten Weinen der Meuschelbrüder in nichts nachstehen soll.



GESCHMACKSRICHTUNG

halbtrocken

ANALYSE

Alkohol: 11,3 % Vol. Restsüße: 12,1g/l Säure: 6,1g/l

LAGERPOTENZIAL

ca. 3 Jahre

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

8° bis 10° Celsius

WEINLESE

29.8. – 2.9.2018

VINIFIKATION

In der Weinbereitung dürfen weiße und rote Weine nicht miteinander verschnitten werden. Um Rotling zu erzeugen muss man die Trauben beider Farben bereits gemeinsam abpressen und vergären. Die roten Trauben für unseren 2018er Rotling wurden bereits einige Tage vor Ihrem weißen Konterpart gelesen. Die verlängerte Standzeit sorgte dafür, dass genügend Farbe aus den Traubenschalen extrahiert wurde. So entstand ein wunderbar leuchtender Rosa-Ton, nachdem die roten und weißen Trauben schließlich miteinander gepresst wurden. Eine Gärtemperatur von 14°C sorgte für animierende Fruchtnoten.

SENSORIK

Erdbeeren, Himbeeren, rote Johannisbeere, Orangenblüten

