

# GUT WILHELMS BERG

**GUTSWEIN 2022**

## Rotling

Diese fränkische Spezialität zeigt einmal mehr die perfekte Melange aus roten und weissen Rebsorten. Gewachsen an den sonnigen Hängen Kitzingens überzeugt dieser leichte Sommerwein durch sein üppig fruchtiges Bukett. Ein filigranes Säuregerüst lässt den Wein animierend wirken und lädt zum Nachschenken ein. Die bio-zertifizierten Trauben, welche wir für diese fränkische Spezialität verwenden stammen von Domina, Bacchus, Kerner und MüllerThurgaureben.

---

### GESCHMACKSRICHTUNG

feinherb

---

### ANALYSE

Alkohol: 10,75% Vol.

Restsüße: 13,2g/l

Säure: 5,7g/l

---

### LAGERPOTENZIAL

ca. 2 Jahre

---

### EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

8° bis 10° Celsius

---

### WEINLESE

05.-23.09.2022

---

### VINIFIKATION

Die Trauben für unseren 2020er Rotling wurden komplett von Hand gelesen. Es wurde genau darauf geachtet, daß nur gesunde Trauben gelesen wurden, um die Aromatik im fertigen Wein in keinsten Weise zu beeinträchtigen. Die roten und weißen Trauben wurden anschliessend gemeinsam abgepresst und der gewonnene Saft kalt, bei Temperaturen um 15°C vergoren. Die Gärung des Weines wurde gezielt beendet um eine natürliche Süße zu erhalten, welche ein einzigartiges Süsse-Säurespiel erzeugt.

---

### SENSORIK

Süsskirsche, Pfirsich, Maracuja, rote Johannisbeere

---

