

# STROMBERG ZABERGÄU



<b>Jahrgang</b>	2021
<b>Rebsorte</b>	Regent
<b>Weinart</b>	Rotwein
<b>Qualitätsstufe</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Lage / Produktlinie</b>	Biowein
<b>Inhalt</b>	0,75
<b>Artikelnummer</b>	115
<b>Flaschen-EAN</b>	4012172703890
<b>Abfüller</b>	Erzeugerabfüllung

## ANALYSEWERTE

---

<b>Alkoholgehalt (vol.%)</b>	13,0
<b>Restzucker (g/l)</b>	5,5
<b>Säure (g/l)</b>	4,2
<b>Trinktemperatur</b>	18°C
<b>Allergene Hinweis</b>	enthält Sulfite

## WEINBESCHREIBUNG

---

### Biowein / DE-ÖKO-003

Der Regent ist eine Neuzüchtung, d.h. eine Rebenkreuzung zwischen der Diana-Traube (Silvaner x Müller-Thurgau) und der Chambourcin-Traube. Somit ist der Regent die erste neue pilzwiderstandsfähige Rotweinsorte und ist vor allem für unseren ökologischen Weinbau interessant. Der tiefrote, kräftige Wein wird unterstützt durch die Holzfasslagerung, Gerbstoffbetont und mit einer mediterranen Erscheinung. Die Aromaverbindung von vollreifen Früchten und getrockneten Kräutern vollendet diesen Tropfen. Der Wein ist sehr zu empfehlen zu Pasta und Pizza.

### Veganer Wein:

Beim Ausbau von „veganen“ Weinen wird darauf verzichtet, die Gelatine, also tierisches Eiweiß, zur Harmonisierung einzusetzen. Stattdessen wird pflanzliches Eiweiß eingesetzt.

Erzeugerabfüllung || Allergener Hinweis: enthält Sulfite