

## Schnaitmann, Rotwein Cuvée trocken

Region	Württemberg
Erzeuger	Weingut Rainer Schnaitmann - Württemberg
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Dornfelder
Bestell-Nr.	DWU011707

Rainer Schnaitmann tituliert dieses leckere, violettrote Stöffchen aus einem Jahrhundertjahrgang für deutschen Rotwein gerne als seinen Pizza- und Pastawein. Ach, wenn es doch nur möglich wäre, bei einem ‚Italiener‘ einen solchen Wein im Offenausschank zu bekommen! Welch toller Rotwein für alle Tage – aber keinesfalls alltäglich. Er duftet verführerisch nach Brombeeren, Cassis, Kirschen und Schokolade, aber auch animierend zart nach Lakritze, Kräutern und frisch gemahlenem weißem Pfeffer. Am Gaumen präsentiert er sich kräftig, süffig, zart mineralisch, mit anregender Säure- und erfrischender Tanninstruktur. Obwohl man bei der intensiven Farbe und dem durchaus kraftvollen Gaumen relativ viel Alkohol vermuten könnte, beschränkt sich dieser auf Trinklust fördernde 13 Volumenprozent! Aufgrund seiner erfrischenden Leichtigkeit ist dieser leckere Rotspon auch ein perfekter Begleiter zu Fischgerichten, wie Saltimbocca vom Seeteufel mit Rotwein-Buttersoße, gegrillte Rascasse mit Oliven und Wildreis-Risotto oder selbst zur asiatischen Küche. Auf sympathischem Preisniveau eine großartige Demonstration von Herkunft und Ursprung. Wahrlich: Das deutsche Rotweitmärchen geht weiter: Authentischer Genuss zu provokant günstigem Preis!



Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis 2014.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

