

2018 REGENT trocken Q.b.A. Nußdorfer Bischofskreuz



Regent ist ebenso wie der Morio-Muskat in der Südpfalz gezüchtet worden, allerdings erst vor etwa 50 Jahren. Er vereint mehrere wichtige Merkmale, die sowohl für den Weingenuss als auch schon im Anbau wichtig sind:

Im Weinberg kann durch seine Widerstandsfähigkeit gegenüber Pilzkrankheiten zum Großteil auf Pflanzenschutz verzichtet werden, er reift gerade in der Südpfalz sehr gut aus, bringt hohe Mostgewichte und kräftige, dunkle Farbe mit sich. Das führt nach ausreichender Maischegärung zu einem tiefdunklen Rotwein, mit entsprechend spürbarem Tanningerüst und passenden Beerenaromen von Heidelbeere und reifer Brombeere sowie etwas Kirsch- und Vanillearoma.

So ein Kraftprotz braucht natürlich einen adäquaten Speisepartner, der ruhig auch mal etwas „wilder“ sein darf wie z.B. ein Hirschgulasch. Aber ebenso Spaß macht es auch, den Regent mit würziger mediterraner Küche zu kombinieren wie z.B. mit einem Stifado oder einer kräftigen Lasagne.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2021

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikelnr.: 1

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite