

Schillerwein "Gaispeter"

Jahrgang: 2024

Analysewerte:

Restsüße: 18,7 g/L **Säure:** 5,2 g/L **Alkohol:** 11,0 % Vol.

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

Geschmack

Angenehm süffiger, unkomplizierter Schiller, fruchtig-frisch mit zarter Süße - wunderbares Vierteile!

Zutaten und Nährwerte:

elabels.weindirekt.com/elabel/MjYwNTE5OTAxODA1MjAyM3ZVdHpPZSttQ1lzWjl1VzZDcnZITnc9PQ==/

Rebsorte: Schillerwein

Die Rotling-Spezialität gibt es unter diesem Namen nur in Württemberg. Bereitet wird der rosa bis hellrot „schillernde“ Wein aus gemeinsam eingemaischten roten und weißen Trauben, die mindestens für die Bereitung von Qualitätsweinen geeignet sein müssen. Der Schiller ist also weder ein Rosé noch ein einfacher Rotling, sondern eine Württemberger Spezialität mit Niveau.

Essensempfehlung

Schillerwein eignet sich gut zu Maultaschen, zum Vesper und als Schoppen; besonders gern gesehen auf fröhlichen Partys.

