

2024 Rotling " gesucht und gefunden" trocken 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01176024

Andreas Reichert



Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: rosé

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2024

Rebsorten: Chardonnay, Lemberger

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Deutscher Landwein - Schwäbischer Landwein

Land: Deutschland

Verschluss: Naturkorken

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 12 % Vol.

Restsüße: 2,5 g/l

Säuregehalt: 7,2 g/l

Beschreibung

Eleganter Chardonnay trifft auf charakterstarken Lemberger aufeinandertreffen (ca. 80:20). Der Chardonnay wächst hoch über Bietigheim auf dem hier vorherrschenden Muschelkalk. Der kalkreiche Boden ist sicher die Mutter aller großen Chardonnays und verleiht dem Wein seinen zarten Schmelz und seine elegante Saftigkeit. Der Lemberger stammt aus den Südhängen des Strombergs in Freudental und Hohenhaslach. Hier ist vor allem der Keuper mit mehr oder weniger großen Anteilen an rotem, tonigem Merkel, die vorherrschende Bodenart. Lemberger und Keuper ist wie Chardonnay und Kalk - eine perfekte Symbiose. Der Keuper verleiht dem Lemberger Kraft, Fülle und viel Frucht. Die Lemberger Reben wurden in den 1970iger Jahren gepflanzt und stammen aus bester Genetik alter Zeiten. Die Trauben für den Wein werden in kleinen, geschlitzten Obstkisten mit ca. 12 kg Inhalt von Hand geerntet. Der Chardonnay wird eingemaischt und kalt mazeriert. In der neu restaurierten und wieder aufgebauten Korbpresse werden die frisch geernteten Lemberger-Trauben dazugegeben und gemeinsam gepresst. Anschließend findet die spontane Gärung in einem mehrmals gebrauchten Barriquefass statt. Nach 10 monatiger Reife in diesem darf der Wein für ca. 2 Monate in den Edelstahl umziehen, bevor er anschließend unfiltriert abgefüllt wird. In der Nase präsentiert sich der Wein sehr feingliedrig, elegant und zurückhaltend



Weinhaus Stetter

Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland

mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163

<https://www.weinhaus-stetter.net/>

© Weinhaus Stetter

2024 Rotling "gesucht und gefunden" trocken 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01176024

Andreas Reichert



in der Frucht. Wobei auch schon hier die feinen Quitten-Noten des Chardonnays sowie die Pflaumenaromen des Lembergers neben den würzigen Noten eine schöne Symbiose bilden. Das Holz schmiegt sich kaum bemerkbar dazu und verbindet alles zu einem tollen Gesamteindruck. Am Gaumen kommt er vorne mit leichtem Schmelz daher und wird nie fett. Er bleibt immer elegant, hat eine tolle Länge mit Druck am Gaumen und einen fantastischen Trinkfluss. Ein Wein, der verbindet – und begeistert. Dieser Wein ist exklusiv nur bei uns im Weinhaus Stetter und im mit einem Michelin Stern ausgezeichneten Restaurant Zur Weinsteige erhältlich! Spontangärung in gebrauchten Barriques. Nach 10 Monaten im Holz und einer kurzen Ruhephase im Edelstahl wird der Wein unfiltriert abgefüllt.

Allergene

Enthält Sulfite: Ja

Zutaten

Inhaltsangaben:

Trauben, Säureregulatoren (Weinsäure), Konservierungsstoffe (Sulfite).

Nährwerte

Brennwert: 301 kJ / 71,9 kcal

Kohlenhydrate: 0,3 g

Davon Zucker: 0,3 g

Ballaststoffe: 0 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Produzent

Andreas Reichert

Deutschland

Mozartstr.

74321 Bietigheim-Bissingen



Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
<https://www.weinhaus-stetter.net/>
© Weinhaus Stetter