



Wein-Empfehlung



Württemberg • Haberschlachter Heuchelberg

Samtrot

Erzeugerabfüllung • Halbtrocken, samtig, harmonisch

Der Samtrot ist eine Württemberger Spezialität, die vor allem südwestlich von Heilbronn kultiviert wird und dort auf den warmen Keuperböden des Heuchelbergs besonders gut gedeiht. Wie der Schwarzriesling (Pinot Meunier) und der Spätburgunder (Pinot Noir) gehört auch der Samtrot in die Familie der Burgunder-Reben. Im Charakter ähnelt er seinen beiden Verwandten.

Der Samtrot ist ein eleganter Rotwein, fein und zart im Duft, dessen fruchtige Aromen an Erdbeeren und Südkirschen erinnern. Er eignet sich besonders für festliche Anlässe und ist der perfekte Begleiter zur schwäbischen Sonntagsküche, zu Braten von Lamm oder Rind sowie zu jungem, milden Hartkäse.

Trinktemperatur: 16-18 °C
Lagerfähigkeit bis zu 3 Jahren
Restzucker: 22 g / Liter
Säure: 4 g / Liter
Alkohol: 12 % vol.

0,75 Liter-Flasche