



JANSON BERNHARD



SAMT UND SEIDE

QUALITÄTSWEIN

Demeter nach DE Öko-039

Artikelnummer:	6722
Geschmack:	halbtrocken
Füllvolumen:	0,75 L
Alkoholgehalt:	12,0 %
Säure:	5,5 g/l
Süße:	11,0 g/l
Rebsorte:	Regent, Reberger
Boden:	Kalkmergel mit guter Lössauflage
Trinktemperatur:	10-12°C
Speiseempfehlung:	Pizza, Pasta, Käse

Weinportrait: Jahrgang: 2022

Ein samtig weicher Wein - Füße hoch und Feierabend. Die beiden neuen Rebsorten, Regent und Reberger, sind besonders pilzwiderstandsfähig und brauchen so weniger Pflanzenschutz. Sie sind nicht nur ein Plus für die Umwelt, sie sind auch als Rotweine eine Entdeckung. Beide sind farbtintensiv und werden durch ihre gemeinsame schonende Maischegärung (Remontage) gut vermählt. Der kleine Anteil Spätburgunder gibt noch etwas Eleganz und Kirscharomen dazu. In allen Schritten der Weinwerdung achten wir darauf, dass möglichst wenige Gerbstoffe entstehen, damit dieser Rotwein wirklich samtig weich bleibt.



Weingut Janson Bernhard UG (haftungsbeschränkt) & Co.KG

Hauptstr. 5 • 67308 • Zellertal Harxheim

www.jansonbernhard.de • info@weingutjansonbernhard.de

Telefon: +49 (0) 6355 1781 • Fax: +49 (0) 6355 3725