

# Weinpass

---

2008 Portugieser Rotwein

1,0 Ltr.

**Artikel Nr.:** 01

**Amtl. Prüfnr.:** 516035903009

**Vorhandener Alkohol:** 11,5 %vol.

**Fruchtsüße:** 18,8 g/l

**Fruchtsäuren:** 4,0 g/l

**Extrakt zuckerfrei:** 23,6 g/l

**empf. Trinktemperatur:** 16-18 °Celsius

**beste Trinkreife im Jahre 2009-2011**



---

## Allgemeines:

Eine der ältesten und traditionsreichsten Rotweinsorten Deutschlands. Dereinst die meistangebaute Rotweinsorte der Pfalz, wird der Wein noch immer von vielen Liebhabern als leichter und fruchtiger Rotwein geschätzt. Der geringe Gerbstoffanteil und die deutliche Fruchtsüße machen den Weine ungemein verträglich und süffig. Ein schöner Schoppenrotwein für alle Tage...

## Weinausbau & Reifung:

Die zurückhaltende Tanninstruktur fördern wir durch einen Schalenkontakt von meist nur 7-8 Tagen. Um den fruchtigen Charakter des Portugieser zu erhalten, wird der Wein nach dieser Maischegärung in den überaus schonenden Überswalltanks sowohl im Edelstahl als auch im großen Eichenholzfaß ausgebaut. Die Assamblage findet erst kurz vor der Abfüllung statt um Frucht und Struktur feiner abstimmen zu können.

## Beschreibung des Geschmacks:

Das Aromenspektrum geht von frischen Him- und Erdbeeren sowie eingelegten Kirschen bis hin zu leichten Würzaromen (Nelke). Nicht zu trocken ausgebaut, werden die fruchtig frischen Aromen betont. Leicht gekühlt auch im Sommer als "Terrassenwein" ein Genuß.

## Trinkempfehlung:

hellroter, frischer und milder Rotwein zur Brotzeit, Salaten und Pizza