



2019er

Regent Qualitätswein trocken

Artikelnummer 083

Weinbeschreibung Ein kräftiger Rotwein mit Aromen von Cassis und Waldbeeren. Im Glas präsentiert er sich mit einer tiefroten Farbe.

Analysedaten Restzucker: 5,5 g/l
Gesamtsäure: 4,0 g/l
Alkoholgehalt: 13,0 %vol.

Weinempfehlung Passend zu Nudelgerichte, Pizza oder Ge grilltem

Trinktemperatur 16 – 18 °C

Amtliche Prüfungs-Nr. 51004 008 21

Was ist ein Regent?

Der Regent ist eine erfolgreiche Neuzüchtung unter den Rotweinrebsorten.

Eine frühe Reife, ein überdurchschnittliches Mostgewicht und eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber Winterfrösten lassen den Anbau des Regents auch in Rotweinrandlagen zu.

Die pilzresistente Sorte mag jedoch keine kalten, windigen Lagen - hier neigt sie zum Verrieseln.

Die Resistenz gegen falschen Mehltau, Oidium und Botrytis ist gut, viele chemische

Pflanzenschutzmassnahmen können daher entfallen. Daher wird die Rebsorte auch gern im Bio-Weinbau verwendet.

Quelle: www.deutscheweine.de

