

Wein – Pass

Schillerwein Dichterfürst

Lage	Marbacher Neckarhölde Überwiegend terrassierter Steilhang	
Rebsorten	Spätburgunder (30 %), Schwarzriesling (20 %), Silvaner (20%), Kerner (20%), Lemberger (10 %)	
Weinart	Rotling	
Qualitätsstufe	Spätlese	92,6 ° Oe
Jahrgang	2009	
Geschmacksrichtung	halbtrocken	
Inhalt	0,75 l	
Analysewerte	Alkohol	11,0 %
	Zucker	18,8 g/l
	Säure	5,4 g/l
Bodenart	Muschelkalk	
Trinktemperatur	14 – 16 ° C	
Charakterisierung	Schillerndes Farbenspiel, Aromen von frischen Erdbeeren, Kirsche und Mango sowie einem dezenten Duft, der an Birne erinnert.	
Trinkempfehlung	Gebratene Geflügelleber in einer Curry-Rahm- Soße mit Reis und Salat-Bowle mit Himbeer- Essig-Dressing	
	Gebratener Fasan/Rebhun mit Maronenfüllung an Rahmsoße nach Winzerart (Trauben u. Nüsse) zu hausgemachten Spätzle	
	Nudelgerichte mit einer aromatischen Tomaten- Sugo mit schwarzen Oliven und frischem Romanasalat an weißem Balsamico-Dressing	
	Zu Pizza mit Schinken, Champignon, Artischocken und Parmesan.	
	Gebratene Schweinenuss oder Kaninchenrücken mit einer Salbeisoße zu handgeschabten Spätzle	

