



2017

Franken

REGENT

IM BARRIQUE GEREIFT |
QUALITÄTSWEIN | TROCKEN

Aromen von schwarzen Beeren und feine Würznoten charakterisieren diesen Regent. Feinwürziger und aromareicher duftet der Regent. Ziegelrot strahl er aus dem Glas.



PASST ZU



KÄSE



WILD



RIND



LAMM

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

4,1 g/l

ALKOHOL

12,5 % vol

RESTSÜßE

1 g/l

QUALITÄT

Qualitätswein

GESCHMACK

trocken

HERKUNFT

Franken

Flasche

FLASCHENFORM

Bordeaux 0,75 Liter

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

16-18 Grad

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

3797833224

PRÄMIERUNG

Auszeichnungen



DIE FRÄNKISCHE WEINPRÄMIERUNG.

Die fränkische Weinprämierung wird vom Fränkischen Weinbauverband fortlaufend durchgeführt. Alle fränkischen Winzer, Genossenschaften und Kellereien können sich dem Wettbewerb stellen. Der Zweck der Prämierung ist die Förderung des Leistungswettbewerbs und Sicherung der Qualität des Weines in Franken.

Die Beurteilung erfolgt durch eine neutrale Prüfungskommission.

Ausgezeichnet werden Weine und Schaumweine, welche die gültigen Kriterien erfüllen und zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken gehören.

Die Auszeichnungen sind Gold, Silber und Bronze.

Hinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass nicht alle Medaillen auf die Flaschen geklebt werden. Wir bitten um Ihr Verständnis.

REBSORTE

Regent

Der Regent ist eine Kreuzung durch Dr. Gerhardt Alleweldt im Jahr 1967 aus (Silvaner und Müller-Thurgau) und Chambourcin. Erst 1995 wurde die Rotweinsorte in die Bundessortenliste aufgenommen. Die Zukunft der Regent Weine ist viel versprechend. Mit den sehr kräftigen Rotweine, mit internationalen Format haben wir seit 2009 in regelmäßigen Abständen den Preis "Bester Regent-Erzeuger" gewonnen. Weinliebhaber, die sonst eher französische Rotweine bevorzugen, finden mit dem Regent das deutsche Pendant. Der Regent hat eine intensive dunkelrote Färbung und riecht nach reifen Kirschen und Pflaumen. Die Weine sind kräftige Rotweintypen mit deutlichen Gerbstoffnoten.

PRODUKTLINIE

Holzfass Edition / Barrique

Nur ausgewählte und besonders gehaltvolle Weine werden im Barrique veredelt. Das Barrique ist traditionell ein 225 Liter fassendes Eichenholzfass. Die Besonderheit: Das Innere wird vor der Befüllung unter offenem Feuer ausgebrannt. Diese "Toastung" und die behutsame Fassreife bereichern den Wein um weitere an Rauch, Süßholz oder Röstaromen erinnernde Nuancen.

Über die Winzergemeinschaft Franken eG, GWF

Weine, die bei allen Gelegenheiten ein Genuss sind – Ziel der Winzergemeinschaft Franken, GWF ist, dem Trend bei Konsumenten nachzukommen. Unter dieser Prämisse will das Unternehmen weiterwachsen und dem Handel dabei konstant Impulse geben. 1959 gegründet, gehört die GWF zu den sechs größten Winzergenossenschaften Deutschlands. Mit rund 1.400 aktiven Mitgliedern und knapp 1.300 Hektar Reb-fläche im gesamten fränkischen

Weinland ist sie ein zuverlässiger Partner für den beliebten Frankenwein. Die Trauben der GWF-Winzer wachsen in namhaften fränkischen Lagen – von Großostheim bis Zeil am Main und von Hammelburg bis kurz vor Rothenburg ob der Tauber. Das Weinsortiment umfasst alle gängigen Rebsorten. Jede Weinregion, jede Einzellage und jeder Winzer verleihen den Weinen ihre charakteristische Note.