



2017

Tilman

PORTUGIESE

QUALITÄTSWEIN | HALBTROCKEN

Nice to drink. Strahlendes Ziegelrot. Kleine Walderdbeeren und Orangenzesten in der Nase. Rotfruchtiger Abgang.



PASST ZU



SCHWEIN

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

4,6 g/l

ALKOHOL

12 % vol

RESTSÜßE

10,3 g/l

QUALITÄT

Qualitätswein

GESCHMACK

halbtrocken

HERKUNFT

Franken

Flasche

FLASCHENFORM

Schlegelflasche 0,75 Liter

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

16 - 18 Grad

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7795009235

REBSORTE

Portugieser

Der Portugieser wird seit dem 19. Jahrhundert in Deutschland angebaut und ist nach dem Spätburgunder und Dornfelder die dritt wichtigste Rebsorte in Deutschland. Der Portugieser ist ein leichter, fruchtiger und

unkomplizierter Wein, der sich schnell entwickelt. Ein Rotwein, der jung getrunken werden darf! Der Portugieser ist ziegelrot und hat fruchtige Aromen von Brombeere und Erdbeere. Er ist ein leichter frischer Rotwein mit dezenten Gerbstoffen.

PRODUKTLINIE

Tilman

In der eleganten Schlegelflasche präsentieren sich typische Rebsorten unserer Regionen mit einem leichten, spritzigen und jugendlichen Charakter. Diese Weine versprechen eingängigen Genuss für jede Gelegenheit.

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.