



2017

Tilman

TAUBERSCHWARZ

QUALITÄTSWEIN | TROCKEN

Strahlendes Karmesinrot im Glas. Aromen von Erdbeeren und Süßmandel. Am Gaumen präsentiert sich dieser Tauberschwarz schließlich saftig, mit gut eingebetteten Gerbstoffen und einer angenehmen Lebendigkeit.



PASST ZU



GEMÜSE

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

4,9 g/l

ALKOHOL

11,5 % vol

RESTSÜßE

6 g/l

QUALITÄT

Qualitätswein

GESCHMACK

trocken

HERKUNFT

Franken

Flasche

FLASCHENFORM

Schlegelflasche 0,75 Liter

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

16-18 Grad

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7795062225

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

Tauberschwarz

Hier handelt es sich um eine Rebsorte, die innerhalb Deutschlands nur im Taubertal zwischen Rothenburg und Wertheim wächst. In den 1950er Jahren galt der Rotwein als ausgestorben. Durch Vermehrung einiger verbliebener Stöcke, ausgeführt vom Weinbauinstitut Weinsberg, wurde die Sorte „wiederbelebt“ und seit dem Ende der 1980er Jahre wieder angebaut. Inzwischen ist die Sorte von „Slow Food“ in die Arche des Geschmacks aufgenommen. In der Regel sind die Weine von heller Farbe. Sie präsentieren sich dann als leichter Rotwein mit dezenten Fruchtaromen. Typisch sind auch die an Bittermandel und Marzipan erinnernden Geschmacksnuancen. Solche Weine können im Sommer auch leicht gekühlt genossen werden.

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.

Winzergemeinschaft Franken eG • Alte Reichsstraße 70 • 97318 Kitzingen • T 09321 7005-0 • F 09321 7005-131 •
www.gwf-frankenwein.de • info@gwf-frankenwein.de • Vorstand: Andreas Oehm (Vorsitzender) • Martin Geißler
(stv. Vorsitzender) • Cornelius Lauter (geschäftsführender Vorstand) • Aufsichtsrat: Frank Ulsamer (Vorsitzender) •
Sitz der Genossenschaft: Kitzingen • Registergericht Würzburg GnR 80 • ILN 4006545000006 • USt-
IdNr.DE134182975