

Bacchus Fünf Freunde VDP Gutswein QbA halbtrocken Zur Schwane



ANBAUGEBIET Deutschland/Franken

PRODUZENT Zur Schwane, Volkach

Das Weingut Zur Schwane liegt in Volkach an der Mainschleife. Die Schwane ist Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP), in dem die besten deutschen Weinerzeuger zusammengeschlossen sind, und schöpft aus über 600 Jahren Weinbautradition. Zur Schwane bewirtschaftet 27 ha. Als einziges Weingut verfügt die Schwane über Parzellen in den Spitzenlagen Volkacher Ratsherr und Escherndorfer Lump. Die Trauben für den Bacchus 9,5 stammen aus mehreren Weinbergen im Ort Volkach. Hektarertrag ca. 85 hl /ha, Vergärung mit einer Fruchtigen aromatischen Hefe. Die Rebstöcke sind ca. 2010 gepflanzt und werden mit dem Vollernter geerntet. Dies geschieht meistens in der Nacht oder am Frühen morgen um die Fruchtigkeit in der Rebsorte zu erhalten.

REBSORTE 100% Bacchus

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Muschelkalk

VINIFIZIERUNG

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe: Helles Gelb mit grünen Reflexen

Duft: In der Nase exotische Früchte, Muskat

Geschmack: Ein Hauch Restsüße und Würze am Gaumen.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Bacchus ist eine Kreuzung von (Silvaner x Riesling) und Müller-Thurgau. Bacchus ist ursprünglich die lateinische Form von Bakchos, einem Beinamen des Dionysos, des Gottes des Weines und des Rausches in der griechischen Mythologie.

Bacchus ist eine Kreuzung von (Silvaner x Riesling) und Müller-Thurgau. Bacchus ist ursprünglich die lateinische Form von Bakchos, einem Beinamen des Dionysos, des Gottes des Weines und des Rausches in der griechischen Mythologie. Er präsentiert sich fruchtig mit dezenter Muscatnote. Leichter Körper und milde Säure.

WEINANALYSE Alkohol 11,0 % vol.
R-Zucker 10,1 g/l
Säure 5,1 g/l

SERVIERTEMPERATUR 7-9 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Leichte Gerichten, auch mit leichter Schärfe. Hähnchenbrust mit süß-scharfer Sauce auf Salat, Gemüseuchen, Quarkaufstriche, Flammkuchen mit Schmand, Apfel und Honig.

AUSZEICHUNGEN Nimmt nicht an Wettbewerben teil.