

2022

Retzstadter Langenberg

BACCHUS

KABINETT | HALBTROCKEN

Eleganter, unaufdringlicher Bacchus mit typischer Aromatik von Holunderblüten und Maracuja und einem erfrischenden Mundgefühl.



PASST ZU



SALAT

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

6,4 g/l

ALKOHOL

Verpackung

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,75 Liter

10 % vol

RESTSÜSSE

15,6 g/l

QUALITÄT

Kabinett

GESCHMACK

halbtrocken

HERKUNFT

Franken

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10-12 Grad

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7104640337\$22

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

Bacchus

Der Bacchus ist eine Kreuzung aus dem Jahr 1933 aus (Silvaner und Riesling) und Müller-Thurgau. Seit 1962 wird diese Rebsorte in Franken angebaut. Bacchus ist eine sehr früh reifende Rebsorte. Bacchus Weine werden überwiegend mit Restsüße angebaut, was den intensiv fruchtigen Charakter noch unterstreicht. Trockene Bacchusweine sind sehr interessant und lassen sich durchaus mit der international bekannten Rebsorte Sauvignon Blanc vergleichen. In keinem anderen deutschen Anbaugebiet hat der Bacchus die Bedeutung wie in Franken. Wegen der betont fruchtigen Art besonders bei Weineinsteigern und auf Weinfesten sehr beliebt. Der Bacchus hat sehr intensive fruchtige Aromen von exotischen Früchten. Die Weißweine haben eine markante fruchtig-aromatische Art mit wenig Säure.

PRODUKTLINIE

klassische Linie

Unser Herzstück – die „Klassische Linie“ – spiegelt die Seele der GWF wider. Das Zusammenspiel von Lage, Rebsorte, Wetter, Keller und dem einzelnen Winzer prägt den individuellen Charakter der Weine dieser Linie. Hier spürt man die Heimat der Trauben im Glas.

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.