

## **WEINPASS**

# Regent Rotwein trocken Weingut: Weingut Forster



#### Weinbeschreibung

rote Waldfruchtaromen, etwas geräucherte Speckschwarte und Baumharz in der Nase, am Gaumen zeigen sich Sauerkirsche, Cassis und Brombeere bis zu braunen Champignons, Thymian und Haselnuss. Stoffig, intensiver Nachhall, Wchselspiel zwischen intensiver Frucht und feiner Bitternis.

### Speiseempfehlung

kräftige Fleischgerichte vom Rind, Wild oder Lamm mit intensiver Würzung und reichhaltigen Saucen, z.B. Ochsenbäckchen mit Rotweinsauce und Speckkarotten-Pürree, indisches Lammcurry mit Kreuzkümmel, Bockshornklee, Kardamom, Kurkuma und Sternanis oder Ragout vom Ochsenschwanz

## Vinifikation

Maischegärung ca. 3 Wochen

## Weingutbeschreibung

Die Nahe ist unsere Heimat. Wir arbeiten ökologisch seit 1994. Die Natur liegt uns am Herzen. Jedes Jahr ist anders. Sonne und Regen, die Jahreszeiten prägen den Wein. Der Boden spielt eine wichtige Rolle. Wir sind Winzer aus Leidenschaft.

