

# Dielenberger Regent

AOC Basellandschaft

Jahrgang 2019



## 100% Regent

Dieser Wein wächst im höchstgelegenen Rebberg des Kantons Basel-Landschaft (600 m.ü.M.). Seit 1680 wird am Dielenberg Weinbau betrieben.

Die Sonnenseite des Dielenberges gilt als einer der ökologisch wertvollsten Rebhänge im Baselbiet. Die Biodiversität ist erhalten geblieben, weil eine mechanische Bewirtschaftung infolge der 60% Steilheit ausgeschlossen ist. Solides und ehrliches «Baselbieter Weinhandwerk».



Maischestandzeit nach entrappten Trauben ca. 4 – 5 Tage mit anschliessend schonender Pressung. Finaler Ausbau in Edelstahltanks..

Alkoholgehalt 12 % Vol.

Trinkreife 1 – 3 Jahre

Trinktemperatur 14-16 °C

Flaschengrösse 75 cl

Verschluss: Drehverschluss 30x60

enthält Sulfite

## Über den Wein

Tiefrot, kräftig, mit reifen Beerenfrüchten, Kirschen und Pflaumen, gut integrierte Tannine (als Rosé ausgebaut vollmundig)

## Passt zu:

Wildterrinen, kräftige Geflügelgerichte, Coq au Vin, Kaninchen an Senfsauce, Boeuf bourgignon, Pfeffersteak, Hart- und Weisseschimmelkäse, deftige Teigwarengerichte.

