



KARL PFAFFMANN  
WALSHEIM

Expertise August 2025

## 2024 REGENT trocken Q.b.A. Nußdorfer Bischofskreuz



Regent ist, wie der Morio-Muskat eine südpfälzer Züchtung. Er vereint mehrere wichtige Merkmale, die sowohl für den Weingenuss als auch im Anbau wichtig sind:

Im Weinberg kann durch seine Widerstandsfähigkeit gegenüber Pilzkrankheiten zum Großteil auf Pflanzenschutz verzichtet werden. Gerade in unserer Gegend reift die Rebsorte hervorragend und bringt entsprechend hohe Mostgewichte dabei entwickelt sie die für ihn kräftige, dunkle Farbe. Dies führt nach ausreichender Maischegärung zu einem tiefdunklen Rotwein, mit einem spürbarem Tannin Gerüst.

Sensorisch besticht der Regent mit Aromen erinnernd an Heidelbeere, reifer Brombeere sowie an Kirsche, die von einer Vanille-Würze unterstützt wird.

So ein Kraftprotz braucht einen adäquaten Speisepartner, der ruhig auch mal etwas „wilder“ sein darf wie z.B. ein deftiges Hirschgulasch. Ebenso Spaß macht es, den Regent mit würziger mediterraner Küche zu kombinieren wie z.B. mit einem mediterranen Rindereintopf oder einer kräftigen Lasagne.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikelnummer: 1

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite



Nährwerte & Zutaten

E 333 kJ /

(80kcal)

Pro 100 ml