

DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN AUS FRANKEN



Riesling trocken
Art.Nr.: D920

Dieser Riesling weißt einen ausgewogenen, kraftvollen, nachhaltigen und mineralischen Charakter auf. Mit seinen an Pfirsich erinnernden vollen Aromen eignet er sich hervorragend als Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch.

Alkohol: 11,5 %vol.
Säure: 7,3 g/l
Restzucker: 7,5 g/l

Silvaner Trocken
Art.Nr.: D922

Der auf leichtem Lössboden und Muschelkalk gewachsene Silvaner überzeugt durch reife süßliche Aromen. Dieser Wein glänzt mit einem voluminösen Körper, der von einer angenehmen Säure getragen wird. Der Geschmack ist rund, kräftig und harmonisch.

Alkohol: 12,50 %vol.
Säure: 6,4 g/l
Restzucker: 1,0 g/l

Müller Thurgau halbtrocken
Art.Nr.: D921

Vollmundiger und harmonisch ausgeglichener Geschmack, welcher an gelbe Früchte erinnert, zeichnen diesen Müller Thurgau aus. Die feine Säure rundet den Geschmack ab.

Alkohol: 11,50 %vol.
Säure: 6,3 g/l
Restzucker: 12,1 g/l

Rotling trocken
Art.Nr.: D941

Die Farbe dieses Rotlings erinnert an einen leichten Rotwein, der Charakter ist vom Weißwein geprägt. Das Besondere am Rotling ist die Art der Weinbereitung. Weiße und blaue Trauben werden zusammen gemaischt und sofort abgepresst. Der Geruch ist frisch und ansprechend nach Sommerbeeren mit etwas Zitrus.

Alkohol: 12,0 %vol.
Säure: 6,1 g/l
Restzucker: 8,4 g/l

Dornfelder halbtrocken
Art.Nr.: D931

Auf Lösslehm Boden mit Muschelkalk angebauter Rotwein. Er besticht durch dunkle Farbreflexe und eine kräftige Beerenfrucht, die samtig nachklingt. Der ideale Begleiter zu dunklem, gebratenem Fleisch und Schmorgerichten.

Alkohol: 11,30 %vol.
Säure: 4,6 g/l
Restzucker: 13,0 g/l

Domina trocken
Art.Nr.: D932

Durch die Südhanglage wachsen die Dominatrauben von der Sonne verwöhnt. Dadurch entsteht ein tiefdunkles Rot mit blauen Reflexen. Aromen von dunklen Kirschen und Johannisbeergelee prägen den Geruch. Der Geschmack erinnert an Gewürznelken, etwas Walnuss und Kaffee. Reife, angenehme Tannine prägen den Abgang.

Alkohol: 13,0 %vol.
Säure: 5,1 g/l
Restzucker: 1,4 g/l



J. OPPMANN

SEKT AUS BESTEM HAUS.

Sektkellerei J. Oppmann AG • Im Kreuz 3 (Gewerbegebiet Ost) • 97076 Würzburg
Tel.: 0931/35574-0 • Fax: 0931/35574-40 • info@oppmann.de • www.oppmann.de