


# Hirschhof Regent


Qualitätswein Rheinhessen 2024


Ein eleganter, aromatischer Rotwein aus einer robusten Traubensorte. 9 Monate im grossen Holzfass gereift.


**Artikelnummer** 3272.24  
**Weingut** Weingut HirschhofTobias Zimmer  
**Region** Rheinhessen  
**Jahrgang** 2024

 **Degustationsnotiz**  
Intensives Kirschrot; Bukett nach Cassis und dunklen Waldbeeren, würzige Noten von Unterholz und getrockneten Kräutern; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, kräftige Struktur, schöner Schmelz, feinkörniges Tannin begleitet den anhaltenden Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*


 **Rebsorten**  
Regent (100%)


 **Speisenvorschläge**  
Kürbiscrèmesuppe, Gemüsegratin, gedünstetes Gemüse aller Art, im Ofen gebratenes Geflügel an Bratkartoffeln, Frischkäse


 **Lagern** Bis mindestens 2027 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

 **Analysedaten**

Alkohol	12.5%
Freie SO2	18 mg/l
Gesamte SO2	33 mg/l
Flüchtige Säure	0.42 g/l
Gesamtsäure	4.9 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	0.5 g/l
Analysedatum	31.07.2025

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: DE-ÖKO-039  
Herkunft: DE  
Abfüller: Villa BadenWeinkontor GmbH  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/3272.24](http://www.delinat.com/3272.24)

