

Weinexpertise

2022 Dornfelder Rotwein trocken - Pfalz

Deutscher Qualitätswein



Artikel-Nr.:	3022075	Alkohol:	12,2 %
Gebinde:	0,75 l	Restzucker:	5,4 g/l
A. P. Nr.:	5 060 085 31 23	Säure:	5,1 g/l

Wein: Oft werden wir von Kunden gefragt: "Wie erkenne ich einen guten Wein?" Die Antwort ist für uns ganz einfach: "Indem er Ihnen schmeckt!" Bei diesem Weingutsklassiker können wir mit etwas Stolz sagen: Wir werden immer besser, denn wir haben uns sehr gut in die Rebsorte eingefühlt. Natürlich immer mit dem Ziel, dass das Ergebnis unseren Kunden gefällt. Bereits im Glas fällt der Dornfelder durch seine tolle, tiefdunkle Farbe auf. In der Nase brillieren Noten von Brombeeren, Schattenmorellen, Kardamom und Schokolade. Am Gaumen zeigt sich die in der Pfalz am meisten angebaute Rebsorte ebenfalls von ihrer fruchtigen, aber auch gerbstoffhaltigen Seite.

Trinkempfehlung: Ein Allrounder zu vielen Gelegenheiten: Ein schönes Hühnchenfilet mit Rosmarin und Knoblauch gebraten, ein saftig gebratenes Cordon bleu mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder ein gegrilltes Rindersteak - unglaublich!

Ort / Lage: Pfalz

Boden: Mittelschwerer Lößboden

Ausbau: Klassische Maischegärung und anschließender Ausbau in Edelstahl tanks und Holzfässern

Geschmack: trocken

Trinktemperatur: 16-18 °C

Anbaugebiet: Deutschland - Pfalz

Rebsorte: Dornfelder