

DORNFELDER ROTWEIN TROCKEN

2022



Sehr aromatische dunkle Beere. Kompakt und komplex, sehr fruchtig, kräftig und volles Aroma reifer Brombeeren, etwas Wacholder, Muskatnuss und dunkle Schokolade sowie ein Hauch von rauchigem Holz. Sehr ausgewogen und harmonisch.

TERROIR

Gute durchlässige Schicht auf schwerem Boden, teils sandige Böden.
Ertrag 90hl/ha.

VINIFIKATION

Vorlese mit Hand, Hauptlese mit Vollernter. 10 Tage Maischegärung. Malolaktische Gärung. Abfüllung im Mai.

EMPFEHLUNG

Dunkles Fleisch, Wild, Gegrilltes, auch gut zu Käse. Pur ein Genussvergnügen. Ideale Trinktemperatur 18°C.

HERKUNFT

Pfalz

ANALYSE

A 12,8 %VOL · S 6,2 G/L · RZ 5,6 G/L

ALLERGENHINWEIS

Sulfite

