

2014 Dornfelder Rotwein QbA trocken



veredelt

Was wäre die Pfalz ohne Dornfelder? Er ist der Superstar der heimischen Rotweine und der Aufsteiger unter den Neuzüchtungen schlechthin. August Herold züchtete ihn 1955 in Weinsberg durch Kreuzung der Sorten Helfensteiner und der Heroldrebe.

Das Auge trinkt mit! So versteht es unser Dornfelder auf den ersten Blick nachhaltig zu beeindrucken. Dunkelrot, dick und saftig steht er im Glas mit leicht violetter Schimmer. Nähert sich die Nase dem Glas, lässt er Sie ungehemmt von seiner üppig roten Beerenfrucht wissen und verspricht durch opulente Fülle ihre Sinne zu betören. Sodann machen sich auf der Zunge gehaltvolle Aromen von Schwarzer Sauerkirsche und dunkler Brombeerfrucht breit. Auch feine Anklänge an Holunderbeeren sind nicht zu leugnen. Dass seine angenehm unkomplizierte Gerbstoffstruktur besonders schön zu Geltung kommt, hat er einer langen Maischestandzeit zu verdanken. Sein einträchtiges, weiches Wesen, zu dem unser Dornfelder schließlich gefunden hat, entwickelte er über eine längere Zeit im Edelstahlfass. Harmonie, Farbe und Kraft sind die unübersehbaren Attribute, die diesen Wein fast zu einem Generalisten machen.

Samtig weich und anschmiegsam verwöhnt er Sie gerne zu Pizza und Pastagerichten. Auch bei öligem Antipasti weiß er sich zu benehmen und die kräftigen Aromen von gegrillten Obergienien, eingelegter Paprika oder gefüllten Oliven vortrefflich zur Geltung zu bringen.

Trinktemperatur	14 - 16 °C
Alkohol	13,0 %vol
Restsüße	2,6 g/l
Säure	5,1 g/l
Art.-Nr.	n° 2
Füllmenge	0,75 l
Allergenhinweis	Enthält Sulfite