

2015 Dornfelder Rotwein QbA feinherb



ursprünglich

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.

Im Glas brilliert unser Dornfelder zunächst mit seiner tief dunklen Farbe und saftig anmutenden Konsistenz. Akzentuiert in der Nase, finden sich am Gaumen gehaltvoll-fruchtige Aromen von Schwarzer Kirsche über würzige Holunderbeere bis hin zu reifer Pflaume. Seine fruchtige Süße und milde Säure verstehen es vortrefflich, sich am Gaumen in Szene zu setzen und verleihen ihm zusammen mit der angenehm unkomplizierten Gerbstoffstruktur einen harmonisch weichen Körper.

Mit seinen gut verwobenen Wesensmerkmalen von Harmonie, Farbe und Kraft überführt unser Dornfelder zuverlässig und gekonnt die Liebhaber milder Rotweine. Außerdem stellt er sich gerne als Gespieler zu mediterranen Gaumengenüssen zu Verfügung. Salziger Schaf- oder Ziegenkäse mag er genauso wie würzige Kapern, luftgetrocknete Schinken und Salamis oder leicht bittere Schwarze Oliven.

Trinktemperatur	16 - 18 °C
Alkohol	11,5 %vol
Restsüße	22,9 g/l
Säure	5,2 g/l
Art.-Nr.	n° 3
Füllmenge	0,75 l
Allergenhinweis	Enthält Sulfite