



W e i n e x p e r t i s e

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.



Weinexpertise



2023 Dornfelder Rotwein mild

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Schraubverschluss

Artikel:	172-23
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2023
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	Dornfelder
Rebsorte:	Dornfelder
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	lieblich
Besonderheiten:	Der Dornfelder ist eine frühreifende Rotweinsorte, 1955 gekreuzt durch August Herold aus den Sorten Helfensteiner und Heroldrebe. Benannt ist sie nach dem Kameralverwalter Immanuel Dornfeld, dem Gründer der staatlichen Weinbauschule. Die Sorte wurde nach ihrer Farbintensität selektiert und ursprünglich als Deckwein angebaut, trägt heutzutage seinen Ruf, nur ein einfacher Rotwein zu sein, oftmals zu Unrecht.
Auslobung:	Unser Dornfelder präsentiert sich mit feiner Frucht von dunklen Beeren, Brombeere und Holunder und feinen Anklängen von Schwarzkirschen, saftig, fruchtig, kraftvoll mit mittlerer Länge.
Speiseempfehlung:	Ein idealer Partner zu gegrilltem Fleisch wie Steaks und Lamm, eingelegtem Schafskäse, Mexican Food (Burritos, Wraps, Enchiladas, Chilli con carne) oder zur rustikalen Brotzeit, zur Leberpaté.
Trinktemperatur:	14-16
Alkohol:	10,37 %Vol.
Restzucker:	30 g/l
Säure:	5,0 g/l

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.