



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



2021 Dornfelder Rotwein trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: DrehverschlussPRO MEHRWEG:
Verkaufspreise für Literflaschen beinhalten 10 cent Pfand zur Stärkung des
Mehrweg-Kreislaufes, die bei Rückgabe vergütet werden.

Artikel:	110-21
Gebinde:	1 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2021
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	Dornfelder Rotwein `Zehntkeller`
Rebsorte:	Dornfelder
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	Die Rebsorte Dornfelder hat sich in den letzten 10 Jahren in Deutschland zu einer der wichtigsten Rotweinsorten entwickelt. Die aus dieser Sorte hergestellten Weine zeichnen sich normalerweise durch ihre tiefdunkle Farbe und durch intensive Aromen von Beerenfrüchten aus.
Auslobung:	Unser Dornfelder ist ein fruchtiger, füllig-weicher, harmonischer Wein mit tief dunkelroter Farbe und feinen Aromen nach Sauerkirsch- und Holunderfrucht, samtig weich am Gaumen ohne störende Gerbstoffe (Tannine).
Speiseempfehlung:	Er ist ein idealer Essensbegleiter zu gegrilltem Fleisch, wie Steaks und Lamm, zum eingelegtem Schafskäse, zu Mexican Food (Burritos, Wraps, Enchiladas, Chili) oder auch zu Gyros oder Geschnetzeltem.
Trinktemperatur:	8-10
Alkohol:	12,24 %Vol.

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



Weinexpertise

Säure: 6,1 g/l

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