



Dornfelder trocken

Art.-Nr.: 101

Kategorie:	Rot & Rosé
Rebsorten:	Dornfelder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	1 l
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restsüße:	6,0 g/l
Säuregehalt:	5,0 g/l
Lage:	Bockenheimer Grafenstück
Trinktemperatur:	12-15 °C

Beschreibung:

Typisch Dornfelder: Dieser Wein zeigt sich im Glas in einem intensiven Dunkelrot, das seine Tiefe und Ausdruckskraft ankündigt. In der Nase entfaltet er ein verlockendes Aroma von saftigen Kirschen, begleitet von feinen Cassisnuancen, die seine fruchtige Seite betonen. Am Gaumen präsentiert er sich samtig und vollmundig, mit einer angenehmen Fülle, die den Wein weich und harmonisch macht. Der Abgang ist rund und hinterlässt eine bleibende, harmonische Note – ein ausgewogener Rotwein, der sowohl solo als auch zu herzhaften Speisen überzeugt.

Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Wild, Gebrillt, Gebraten, Edelschimmel, Hartkäse, Knollen o. Rüben, Pilze, Nüsse, Pfeffer, Chili, Hot & Spicy, Vollkorn, Pumpernickel, Schokolade, Kaffee



W E I N G U T

Jens Griebel

Passt gut zu:

Grillabend, Geschenk, Männerabend, Date, Kaminabend, Besondere Anlässe

