



Dornfelder trocken

Ausbau:

nach der Traditionellen Maischegärung in Bütten (18-30 Tage)
reife dieser trockene Dornfelder in gebrauchten Barriquefässern und Stückfässern

Bodenart:

Lösslehm mit Kalk

Löss ist ein Sediment aus der Urzeit und besteht aus Quarzkörnern, kalkigen Bruchstücken, Glimmer- und Lehmteilchen (Mineralstaub), das vorwiegend Westwinde nach den Eiszeiten an die Seitentäler größerer Flüsse (hier: Rhein) wehten.

Weine vom Lössboden zeichnen sich durch Ihre Vollmundigkeit und Eleganz aus.
Sie sind mit Kraft, Saft und einer fruchtig-feinen, nie schweren Art ausgestattet.

Weinbeschreibung:

Dieser trocken-saftige Dornfelder duftet nach Kirschen, Cassis und Waldbeeren. Im Geschmack saftig, vollmundig, weich; wieder viel Kirsche im Geschmack; mit einem Mittelschweren Körper passt er zu vielen Essensvariationen (Pasta, Rind, Pizza)

Empfohlene Trinktemperatur:

16-17 °C