



Dornfelder im Holzfass gereift

Ausbau:

nach der Traditionellen Maischegärung in Bütten, 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 komplexer Dornfelder duftet nach Kirschen, Cassis und Waldbeeren. Im Geschmack saftig, vollmundig, weich; wieder viel Kirsche im Geschmack; mit einem komplexen Körper passt er zu vielen Essensvariationen (rotes Fleisch, Wild)

Empfohlene Trinktemperatur:

15-17 °C