



## Dornfelder trocken

Art.-Nr.: 101

|                     |   |
|---------------------|---|
| Kategorie:          | Rot & Rosé                                    |
| Rebsorten:          | Dornfelder                                    |
| Herkunft:           | Deutschland                                   |
| Anbauregion:        | Pfalz   |
| Jahrgang:           | 2021  |
| Geschmacksrichtung: | trocken                                       |
| Qualitätsstufe:     | Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A) |
| Flaschengröße:      | 1 l   |
| Alkoholgehalt:      | 13,0 % Vol.                                   |
| Restsüße:           | 5,6 g/l                                       |
| Säuregehalt:        | 5,8 g/l                                       |
| Lage:               | Bockenheimer Grafenstück                      |
| Trinktemperatur:    | 12-15 °C                                      |

### Beschreibung:

Dunkelrot – wie ein typisch und farbintensiver Dornfelder eben. Im Glas ein Duft nach intensiven Kirscharomen und Nuancen von Cassis. Auf der Zunge samtig und vollmundig – ein Wein, der auch im Abgang eine harmonische Note hinterlässt.

### Speiseempfehlung:

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

### Passt gut zu:

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

