



2023 Dornfelder halbtrocken

Bestellnr. 124

Jahrgang: 2023
Rebsorte: Dornfelder
Geschmacksr.: halbtrocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Inhalt: 0,75 l
Alkohol: 11,5 vol.%
Säure: 4,4 g/l
RZ: 13,4 g/l



Das Terroir

Unsere Gutsweine wachsen in unseren eigenen Weinbergen rund um Albig, mitten im Herzen von Rheinhessen. Vor 20 Mio. Jahren prägte das Urmeer diese Gegend. Heute ermöglichen uns verschiedene Bodenarten und interessante kleinklimatische Bedingungen eine Vielfalt an Rebsorten anzubauen. Hier wachsen feine Weine mit überzeugendem Sortencharakter.

Vinifizierung

Unsere Dornfelder Trauben stammen alle aus verschiedenen eigenen Weinbergen. Sie wurden vorselektioniert und am sonnigen Nachmittag geerntet. Die Maischegärung dauerte über 8 Tage, danach wurde schonend gekellert. Anschließend lagerte der Wein über mindestens 12 Monate in großen alten Holzfässern, das schenkt ihm seine Harmonie und Samtigkeit.

Weinbeschreibung

Schönes Rot mit leicht schillerndem Blau im Glas. Ein fruchtig weicher Dornfelder mit feiner Holzfassnote und Nachhaltigkeit in Duft und Geschmack. Das kleine „Mehr“ an Restzucker unterstreicht die typisch feinen Kirscharomen.

Empfehlung

Trinktemperatur: 16-19°C

schmeckt zu dunklem Fleisch und Speisen mit überbackenem Käse



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de