

2021 Dornfelder halbtrocken

Bestellnr. 124

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Dornfelder Geschmacksr.: halbtrocken Anbaugebiet: Rheinhessen

Inhalt: 0,75 l
Alkohol: 12,0 vol.%
Säure: 4,2 g/l
RZ: 13,4 g/l



Das Terroir

Unsere Gutsweine wachsen in unseren eigenen Weinbergen rund um Albig, mitten im Herzen von Rheinhesse. 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 gekeltert. 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 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

