



2021 Dornfelder trocken

Bestellnr. 104

Jahrgang:	2021
Rebsorte:	Dornfelder
Geschmacksr.:	trocken
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Inhalt:	0,75 l
Alkohol:	12,5 vol. %
Säure:	4,3 g/l
RZ:	5,8 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 gekeltert. Anschließend lagerte der Wein über mehrere Monate in großen alten Holzfässern, das schenkt ihm seine Harmonie und Samtigkeit.

Weinbeschreibung

Schönes Rot mit leicht schillerndem Blau im Glas. Dieser fruchtig weiche Dornfelder mit typisch feinen Kirscharomen und toller Holzfassnote in Duft und Geschmack macht Freude.

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