



Dornfelder im Eichenfass gereift

Art.-Nr.: 301424

Kategorie:	aus dem Eichenfass
Rebsorten:	Dornfelder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2022
Geschmacksrichtung:	halbtrocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QW)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Restsüße:	14,5 g/l
Säuregehalt:	4,8 g/l
Trinktemperatur:	18 °C

Beschreibung:

Seinen besonderen Charme erhält dieser dunkelrote Dornfelder durch die spezielle Lagerung in einem Eichenholzfass. Die feinen Tannine aus dem Holz verleihen dem Wein seinen Vanillecharakter. Gepaart mit der Süße entsteht ein facettenreiches Geschmackserlebnis.

Ausbau:

Dieser Wein wurde in einem traditionellen großen Eichenholzfass ausgebaut und ist über mehrere Monate darin zu einem ausgewogenen Rotwein herangereift.

Speiseempfehlung:

Gebraten, Gebacken, Gedünstet, Molkereiprodukte, Weichkäse, Edelschimmel, Hartkäse, Knollen o. Rüben, Tomaten / Nachtschattengewächse, Zimt, Weißbrot, Brot, Kuchen, Schokolade

Passt gut zu:

Grillabend, Mädelsabend, Kaminabend

