

Weinexpertise

Dornfelder Rose feinherb

Jahrgang: 2023

Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: Dornfelder

Optimale Serviertemperatur: 10 – 12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 10,4 g/l

Säure: 6,1 g/l

Alkohol: 12,00 %

Weinbeschreibung

August Herold züchtete den Dornfelder 1955 aus den Rebsorten Helfensteiner und Heroldrebe. Die Trauben sind groß und lockerbeerig und reifen mittelfrüh. Schon fürs Auge ist dieser Rosé mit seiner zarten Himbeerfarbe und violetten Reflexen ein Frühlings- und Sommerbote. In der Nase zeigt er sich mit feinem blumigem Duft nach Veilchen und fruchtiger Süßkirsche. Im Geschmack ist er angenehm frisch, fruchtig und trotzdem zart mit moderater Säure und geschmeidigem Körper.



Speiseempfehlung

Man kennt ihn als typischen Sommerwein. Umgeben von Grillfleisch, Salaten und Fisch lässt sich der Dornfelder Rosé perfekt in der Abendsonne genießen. Probieren Sie ihn doch mal zu Gemüsegerichten oder zu Meeresfrüchten und Fisch. Mit seiner unkomplizierten fruchtigen Art ist dieser Rosé der ideale Begleiter für den Sommer.