

Weinexpertise

DORNFELDER feinherb

Jahrgang: 2024

Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: Dornfelder

Optimale Serviertemperatur: 14 – 16° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 12,5 g/l · Säure: 4,9 g/l · Alkohol: 12,5 %

Weinbeschreibung

August Herold züchtete den Dornfelder 1955 aus den beiden Rebsorten Helfensteiner und Heroldrebe. Die erfolgreichste deutsche Rotwein-Neuzüchtung hat ihren Namen Immanuel Dornfeld zu verdanken. Dieser gilt als Gründer der Weinbauschule in Weinsberg. In der Pfalz hat diese rote Traube einen hohen Stellenwert und zählt zu den wichtigsten Rotwein Rebsorten.

Die reifen, gesunden Trauben werden klassisch auf der Maische vergoren. So können wir das Potenzial der vorhandenen Farb- und Gerbstoffe in den Beerenhäuten optimal extrahieren.

Im Glas zeigt sich der feinherbe Dornfelder tiefdunkel mit violetten Reflexen. Die Nase ist voll von Sauerkirsche aber auch einer dezenten Note von grüner Paprika. Im Geschmack unterstreicht die angenehme Restsüße die feinfruchtigen Aromen von Brombeere und Cassis und verleiht ihm eine ansprechende Fülle. Der Geschmack des Weines ist langanhaltend mit einer feinen Süße im Abgang, die an Schokolade und Süßkirsche erinnert.

Speiseempfehlung

Zu Wildgerichten mit fruchtiger Beilage und dunkler Sauce. Probieren Sie doch mal Ziegenkäse-Türmchen mit Honig und Thymian. Auch ein „Bratwurstgulasch mit Rotweinsauce und roten Zwiebeln“ passt hervor-ragend. Für die Süßen auch gerne zu einem Schokodessert wie Mousse au Chocolat oder Schokoküchlein mit flüssigem Kern.

