

Weinexpertise

DORNFELDER feinherb



Jahrgang: 2022

Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: Dornfelder

Optimale Serviertemperatur: 16-18° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 14,0 g/l - Säure: 5,0 g/l - Alkohol: 12,5 %

Weinbeschreibung

Die erfolgreichste deutsche Rotwein-Neuzüchtung aus den Sorten Helfensteiner und Heroldrebe hat ihren Namen Immanuel Dornfeld zu verdanken. Dieser gilt als Gründer der Weinbauschule in Weinsberg. Anfänglich wurde die Sorte als „Deckrotwein“ zum Verschnitt mit helleren Rotweinsorten verwendet, um diesen eine kräftigere Farbe zu verleihen. In der Pfalz hat die Dornfelder Traube mittlerweile einen hohen Stellenwert und zählt zu den wichtigsten Rotwein-Rebsorten.

Im Glas ist der feinherbe Dornfelder tiefdunkel mit violetten Reflexen. Die Nase ist voll von grüner Paprika aber auch einer dezenten Note von Sauerkirsche. Im Geschmack unterstreicht die angenehme Restsüße die feinfruchtigen Aromen von Brombeere und schwarzer Johannisbeere welche ihm eine ansprechende Fülle verleihen. Im Abgang überzeugt unser Dornfelder feinherb mit einer Süße und fruchtigen Aromen.



Speiseempfehlung

Zu Wildgerichten mit fruchtiger Beilage und dunkler Sauce. Probieren Sie doch mal Ziegenkäse-Türmchen mit Honig und Thymian. Für die Süßen auch gerne zu einem Schokodessert wie Mousse au Chocolat mit Fruchtspiegel.