

Weinexpertise

Dornfelder Turm trocken



Jahrgang: 2021

Qualitätsstufe: Turm

Rebsorte: Dornfelder

Optimale Serviertemperatur: 16-18° C

Verschluss: Naturkork

Restsüße: 5,7 g/l - Säure: 5,1 g/l - Alkohol: 13,0 %

Weinbeschreibung

Die Dornfelder-Rebe ist die erfolgreichste deutsche Rotwein-Neuzüchtung. Sie wurde 1955 von August Herold in Weinsberg aus den Rebsorten Heroldrebe und Helfensteiner gekreuzt. Als sich die Sorte in den 90er bis 2000er Jahren etablierte, kam ein regelrechter Nachfrage-Boom auf. Unser Dornfelder stammt aus etragsreduzierten Weinbergen und wurde zu einem Drittel in gebrauchten Barriques ausgebaut.

Im Glas mit kräftigem Dunkelrot und violetten Reflexen. In der Nase mit intensiven Aromen nach Cassis, Sauerkirsche, gekochte Früchte, etwas Vanille und schwarzer Olive. Am Gaumen komplex und kräftig mit milder Säure und etwas erdigen Aromen, Lakritze und roter Beerenfrucht. Im Abgang mit spürbaren Tanninen und umschmeichelnder Frucht.

Bei der Landesprämierung für Wein und Sekt ist unser Goldmedaillen-Träger beim „Siegerwein“-Wettbewerb zum zweitbesten Dornfelder der Pfalz ernannt worden.

Speiseempfehlung

Perfekt zu Schweinemedallions in Cranberry Sauce oder in Soja geschmortes Schweinefleisch. Geheimitipp: Probieren Sie doch mal ein drei-Käse-Brot: mit grünem Frischkäse-Pesto, Bergkäse und Parmesan am Stück, garniert mit Pinienkernen zum Dornfelder.

