

# Weinexpertise

## SEKT DORNFELDER trocken



Qualitätsstufe: Turm

Rebsorte: Dornfelder

Optimale Serviertemperatur: 6-8° C

Verschluss: Korken mit Agraffe

Restsüße: 30,8 g/l · Säure: 5,2 g/l · Alkohol: 12,0 %

### 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. Heute gehört sie zu den wichtigsten Rebsorten der Pfalz. Der Grundwein wird zusammen mit etwas Hefe und Süße versetzt um die zweite alkoholische Gärung einzuleiten. Die entstehende Kohlensäure wird im Wein gebunden und verleiht dem Sekt eine feine Perlage.

Unser Dornfelder Sekt erstrahlt im Glas in einem leuchtenden Kirschrot. In der Nase und am Gaumen kommen fruchtige Aromen von Brombeere, Cassis und Roter Beete zum Vorschein. Ebenso würzige Aromen, die im Abgang an Lakritze erinnern. Die feine Perlage verleiht dem Sekt eine schöne Eleganz. Der Dornfelder Sekt bringt präsenste Tannine mit, die ihm zusammen mit der charmanten Süße einen harmonischen und fruchtigen Abgang verleihen

### Speiseempfehlung

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem Dornfelder Sekt zum Aperitif. Zur Brombeer-Pannacotta aus dunkler Schokolade oder zu einem lockeren Mandelkuchen macht er ebenso eine sehr gute Figur.

