

Weinexpertise

DORNFELDER trocken



Jahrgang: 2022

Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: Dornfelder

Optimale Serviertemperatur: 16-18° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 5,2 g/l · Säure: 5,1 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.

Unser Dornfelder trocken präsentiert sich im Glas in einem dunklen Rot mit violetten Reflexen. In der Nase bringt der Wein interessante würzige und erdige Komponenten mit sowie eine schöne Kirschfrucht. Im Geschmack überzeugt der Wein mit Fruchtaromen von Pflaume und einer guten Gerbstoffstruktur. Der Dornfelder trocken ist ein ausdrucksvoller und fruchtbetonter Rotwein.

Speiseempfehlung

Unser Dornfelder passt hervorragend zu dunklen Fleischsorten wie Schmorbraten oder Steaks. Auch Wild- und Rindgerichte sind hervorragend begleitet. Auch beim Grillen ist der Dornfelder trocken ein gern gesehener Gast.

