



2016 DORNFELDER

LAGE



Weinberge in den Gemarkungen Landau und Godramstein

BODEN

Sandiger Lehm mit Kalkmergel im Unterboden

LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, schonend verarbeitet, temperaturkontrollierte Maischegärung im Edelstahltank, dann 12 Monate Lagerung & Reife in Barriquefässern aus Viert-/Fünftbelegung

ERTRAG

80 hl / ha

CHARAKTER

Offener, herb-nussiger Duft nach gemischten Beeren und Kirschen mit kräutrig-erdigen Tönen. Im Mund Beerenfrüchte und Sauerkirschen, kräutrige und erdige Noten, röstige Holzaromen, feines Tannin, dezente Säure nachhaltiger Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Pizza, Pasta, Frikadellen

TRINKTEMPERATUR

14-16 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2026

Flaschengröße: 0,75 L
Vorhandener Alkohol: 13 % vol
Allergene: enthält Sulfite

