



---

## 2019 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- und Fünftbelegung

ERTRAG

80 hl / ha

CHARAKTER

Ganz zart floraler Duft nach Kirschen und gemischten Beeren mit pflanzlichen und zart erdigen Nuancen. Relativ schlank wirkende, herbe Frucht, mittelfeines Tannin, zart erdige und ein wenig pflanzliche Töne, ein Hauch Tabak, pfeffrige Spuren, ordentlicher Abgang mit leicht spürbarem Alkohol.

SPEISEEMPFEHLUNG

Pizza, Pasta, Frikadellen

TRINKTEMPERATUR

14-16 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2028

---

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

