



2006er Dornfelder trocken
einer für immer und alle



Von Natur aus trägt die Rebsorte Dornfelder gerne viele Trauben am Stock. Da wir aber geschmacksintensive und hochwertige Weine im Glas möchten, schneiden wir ein Teil der noch grünen Trauben weit vor der Ernte per Hand heraus. So bekommen die verbleibenden Trauben am Stock mehr Nährstoffe und bilden mehr Süße aus. Vergoren wird der Dornfelder auf seiner Maische (Traubensaft samt Schalen und Kernen), damit er eine schöne Farbe erhält und sein Geschmack an Intensität und Ausdruck gewinnt.

Im Glas ist er dunkelrot, am Gaumen ist er samtig. Sein südländisches Temperament schmeckt nach Sonne und fruchtigen Brombeeren. Seine Frucht wird durch eine zarte Holznote unterstrichen. Ein kleiner Anteil von Merlot macht ihn weich und sehr bekömmlich und gibt ihm seinen besonderen Charme.

Empfehlung// Der kann jeden Tag auf den Tisch und ist sowohl für den Weinkenner als auch für den Einsteiger ein Genuss! Zu Pizza, Pasta, Gorgonzola – aber auch zum klassischen Abendbrot mit Käse und Schinken. Zum Austrinken nach Feierabend mit oder ohne Freunde.