



Dornfelder halbtrocken - 2018

Qualität:	QbA
Qualität (EU):	geschützte Ursprungsbezeichnung
Region:	Pfalz
Land:	Deutschland
Rebsorte:	Dornfelder
Alkohol in vol. %:	12,50 vol. %
Restzucker:	13,30 g/l
Säure:	5,40 g/l
Ausbau:	Holzfass
Allergene:	enthält Sulfite

Beschreibung

Zeigt sich im Glas Purpurrot, riecht nach dunklen Beeren mit Kirscharomen und würzigen Kräuternoten. Am Gaumen zeigen sich weiche Röstaromen mit dichter Struktur und feinem Schmelz.

Speiseempfehlung

Pasta, würzigen Gerichten, Rinderbraten, Gulasch, Wild und Käse ebenso wie zu einem deftigen Schinken- oder Wurstbrot.



Weingutbeschreibung

Die Qualität des Weines fängt bei der Rebe an - davon sind wir überzeugt. Diese Überzeugung basiert auf der langen Erfahrung unseres Familienbetriebes in der Rebveredelung. Die Auswahl der Rebsorte, abgestimmt auf die natürlichen Gegebenheiten, ist entscheidend für die Entwicklung der Trauben. Der Kellermeister Helmut Darting liebt den Riesling, die wichtigste Rebsorte des Weinguts. Als schöne Essensbegleiter bieten wir die verschiedenen Burgundersorten. Großes Augenmerk gilt den edelsüßen Köstlichkeiten.