

# Weinexpertise

2019

Dornfelder trocken

Qualitätswein

<i>Alkohol:</i>	12,3 %Vol
<i>Restzucker:</i>	5,9 g/l
<i>Säure</i>	5,0 g/l
<i>Mostgewicht:</i>	0 Oe°
<i>Trinktemperatur:</i>	17 °C
<i>Reifehöhepunkt:</i>	2021
<i>Lagerfähig bis:</i>	2024
<i>Histamingehalt:</i>	

## **Der Wein**

Die Farbe ist dunkelrot ins violett gehend. Der Geschmack des Dornfelder überzeugt auch viele südländische Rotweintrinker. Sein Bukett erinnert an Sauerkirsche, Brombeere und schwarze Johannisbeere. Eine milde Säure und balancierte Gerbstoffe lassen ihn samtig über die Zunge gleiten. Die traditionelle Maischegärung von 8 Tagen gibt diesem Wein Struktur und harmonische Tannine im Abgang... Prost!

## **Speiseempfehlung**

Ein Wildschweinbraten mit Preiselbeeren auf einer Birne, dazu deftige Kartoffelknödel und ein Pfälzer Dornfelder, der mit seinen Aromen nach Kirsch und Johannisbeere dieses Essen begleitet. Entschuldigen sie bitte, bei diesen Gedanken quellen mir die Gaumensäfte. Die Nudel und der Rotwein passen zusammen wie das Töpfchen und sein Deckelchen. Ebenfalls zu dunklem Fleisch, wie Rinderbraten. Auch zu Wildterrinen und Pasteten ist er ein hervorragender Begleiter. Auch sehr empfehlenswert zu milden bis leicht herzhaften Käsesorten.

## **Die Traube**

Der Dornfelder gilt als eine Neuzucht unter den Rotweinen. Eine Kreuzung aus Helfensteiner und Heroldrebe. Seit 1980 in die Sortenliste eingetragen, bei uns schon seit 1976 als Versuch im Anbau. Gilt als die wertvollste und erfolgreichste Rotweinsorte unter den Neuzüchtungen. Der Wein ist begehrt wegen seiner duftigen Frucht, seiner milden Säure, seinem Körperreichtum und seiner dunklen Farbe.

