

# Weinexpertise



**2016**

## **Dornfelder Selektion troc Qualitätswein**

<i>Alkohol:</i>	<i>12,7 %Vol</i>
<i>Restzucker:</i>	<i>0,2 g/l</i>
<i>Säure</i>	<i>5,6 g/l</i>
<i>Mostgewicht:</i>	<i>0 Oe°</i>
<i>Trinktemperatur:</i>	<i>16 °C</i>
<i>Reifehöhepunkt:</i>	<i>2019</i>
<i>Lagerfähig bis:</i>	<i>2022</i>

### ***Der Wein***

Die Farbe ist dunkelrot ins violett gehend. Sein Bukett erinnert an Sauerkirsche, Brombeere und schwarze Johannisbeere. Die traditionelle Maischegärung von 10 Tagen gibt diesem Wein Struktur und harmonische Tannine im Abgang. Zusätzlich zur normalen Lagerzeit bekommt er mehrere Monate in älteren Holzfässern. Unser Ziel, einen fruchtigen aber nicht zu leichten, charaktervollen Dornfelder. Prost!

### ***Trinkempfehlung***

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.

### ***Die Traube***

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



Biolandweingut - Stefan Kuntz - Raiffeisenstr. 13 - 76829 Landau/Pfalz  
www.weingutkuntz.de - email: info@weingutkuntz.de - Tel. 06341-33960  
DE-ÖKO-006 Alle Weine und Sekte aus unserem Weingut stammen aus BIOLANDanbau.