

Weinexpertise



2017

Dornfelder Barrigue troc

Qualitätswein

Alkohol: 12,7 %Vol

Restzucker: 0,5 g/l

Säure 5,6 g/l

Mostgewicht: 75 Oe°

Trinktemperatur: 18 °C

Reifehöhepunkt: 2021

Lagerfähig bis: 2027

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. Mehrere Monate in Barriquefässern erhöhen die Geschmacksvielfalt. Unser Ziel: einen fruchtigen kräftigen und charaktvollen Dornfelder für Sie zu kreieren. Prost!

Speiseempfehlung

Sie suchen einen Wein für besondere Anlässe? Sie haben Gäste und auf den Tisch kommt ein Wildbret? Hier haben Sie die Begleitung, die Ihre Kochkünste unterstreicht. Zu Lammschmorbraten oder dunklem Fleisch mit kräftig gewürzter Soße passt dieser feine Tropfen ebenso gut wie zu einer Platte mit sehr kräftigem Käse. Ein Spätsommerabend auf der Terrasse, tiefgehende Gespräche und im Glas diesen Wein, Sie werden es genießen...

Die Trauben

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.