

ANSELMANN

DORNFELDER

| | |
|---------------------------|--|
| Artikelnummer: | 111-75 |
| Jahrgang: | 2016 |
| Lage: | Flemlinger Bischofskreuz |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Inhalt: | 0,75 l |
| Optimale Trinktemperatur: | 16-18° C |
| Boden: | kräftige Böden mit hohen leichten Sandanteilen |

Analysedaten

| | |
|----------------------|------------|
| vorhandener Alkohol: | 13,0% vol. |
| Restsüße: | 6,3 g |
| Säure: | 5,1 g |

Trinkempfehlung:

Ein kräftiger Rotwein, ideal zu einem kräftigen Essen wie z.B. Wild, Braten oder herzhaftem Käse.

Allgemein:

Dornfelder wurde in der Weinbauschule Weinsberg gezüchtet und ist eine Kreuzung von Helfensteiner und Heroldrebe. Seinen Siegeszug trat der Dornfelder bereits 1956 an, mittlerweile ist diese Rebsorte eine der meistangebauten Rebsorten in Deutschland. Dornfelder Rotweine besitzen eine kräftige tiefrote Farbe, haben eine zurückhaltende Säure sowie markante Aromen die an Sauerkirschen, Brombeeren und Holunder erinnern. Reife Beerensorten dominieren - charmant im Glas und im Geschmack.

Herstellung:

Der Dornfelder wird wie alle unsere Rotweine auf der Maische vergoren. Danach machen die Weine im Edelstank den biologischen Säureabbau. Abgerundet werden die Weine mit einer kurzen Lagerung in Holzfässern.