Dornfelder im Holzfass gereift

Art.-Nr.: 304220

Kategorie	aus dem Eichenfass
Rebsorten	Dornfelder
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Pfalz
Jahrgang	2018
Geschmacksrichtung	lieblich
Qualitätsstufe	Qualitätswein (QW)
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	12,5 % Vol.
Restsüße	18,7 g/l
Säuregehalt	5,3 g/l
Trinktemperatur	18 °C

Beschreibung

Ein geschmeidiger Dornfelder der in Verbindung mit den feinen Tanninen der Holzfasslagerung, mit seinen Vanillenoten und der Süße diesen Wein einen ausgewogenen Charakter verleihen.

Ausbau

Dieser Wein wurde in einem traditionellen großen Eichenholzfass ausgebaut und ist über mehrere Monate darin zu einem ausgewogenen Rotwein herangereift.

Speiseempfehlung:

Gebraten, Gebacken, Gedünstet, Molkereiprodukte, Weichkäse, Edelschimmel, Hartkäse, Knollen o. Rüben, Tomaten / Nachtschattengewächse, Zimt, Weißbrot, Brot, Kuchen, Schokolade

Passt gut zu:

Grillabend, Mädelsabend, Kaminabend

Vinou® Expertise
Weingut Nett
Gäustraße 10 • 67435 Neustadt
Telefon: • E-Mail: info@weingut-nett.de