



Dornfelder im Barrique gereift

Art.-Nr.: 401724

Kategorie:	Gutswein aus dem Eichenfass
Rebsorten:	Dornfelder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QW) Gutswein
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	13,5 % Vol.
Restsüße:	0,3 g/l
Säuregehalt:	5,4 g/l
Trinktemperatur:	18 °C
Im Barrique gereift:	Ja
Ausbau:	In Barrique gereift

Beschreibung:

Anmutig, elegant und facettenreich schmiegt er sich an den Gaumen.

Ausgeprägte Kirsch- und Brombeernoten prägen den weichen Körper, die feinen Tannine des Barriques umschmeicheln seinen Charakter mit Vanille- und Zimtnoten.

Ein Genuss der beflügelt.





Ausbau:

Ein Barrique beschreibt eine Fassvolumen von 225 Litern. Unsere Holzfässer werden aus Eichenholz gefertigt und stammen überwiegend aus unserer Heimatregion, der Pfalz. Entscheidend für die Geschmacksprägungen ist das „Toasting“. Hier werden die Lignine des Holzes durch das Einbrennen mit Feuer in Vanille-, Zimt- und Raucharomen verwandelt.

Die Weine lagern mindestens 9 Monate im Fass und erhalten dadurch ihren unverwechselbaren Charakter.

Für die Herstellung eines Barriqueweines darf jedes Fass nur bis zu dreimal belegt werden, um diese Bezeichnung tragen zu dürfen.

Speiseempfehlung:

Rind, Wild, Gegrillt, Geräuchert, Gebacken, Gedünstet, Hartkäse, Zwiebelgewächse, Weißbrot, Kalb

Passt gut zu:

Grillabend, Geschenk, Männerabend, Date, Kaminabend, Besondere Anlässe

