



Dornfelder im Eichenfass gereift

Art.-Nr.: 301325

Kategorie:	aus dem Eichenfass Klassik-Weine
Rebsorten:	Dornfelder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	halbtrocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QW)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restsüße:	13,5 g/l
Säuregehalt:	5,2 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:

Rind, Schwein, Wild, Gegrillt, Gebraten, Geräuchert, Gebacken, Gedünstet, Weichkäse, Hartkäse, Brot, Lamm, Kalb

Passt gut zu:

Grillabend, Mädelsabend, Date, Kaminabend, Feierabend





Nährwertangaben je 100ml:

Energie	335 kJ/80 kcal
Kohlenhydrate	2,4 g
Zucker	1,4 g
Enthält geringfügige Mengen von: Fett, Eiweiß, Salz, gesättigte Fettsäuren	

Zutaten:

Trauben, Saccharose

