

STUDIEN

2007

DORNFELDER

HALBTROCKEN

PFALZ

Restzucker: 14,4 g/Ltr.

Säure: 5,4 g/Ltr.

Alkohol: 12,5 %vol



Zur Rebsorte

Dornfelder ist eine Kreuzung aus Helfensteiner X Heroldrebe und wurde 1981 in Deutschland klassifiziert. Seitdem erfährt die Rebsorte einen enormen Nachfrage-Boom. Dornfelder-Trauben kennzeichnen sich durch dickschalige, blauschwarze Beeren und erinnern durch ihre Üppigkeit und Dicke oft an südländische Gewächse.

Zum Ausbau

Nach einer klassischen Maischegärung von 10 Tagen und einer 2-tägigen Nachmazeration, wurde obligatorisch ein Biologischer Säureabbau zum Abbau und zur Reduktion der Äpfelsäure durchgeführt. Danach lagerte dieser Dornfelder ca. 1 Jahr bis zur Abfüllung in dritt-, viert- und fünfjährigen Barriquefässern.

Sensorische Eigenschaften

Das warme Aromabild des Dornfelders wird bestimmt vom samtigen und üppigen Duft der Kirsche und Brombeere. Seine intensiv dunkle Farbe im Glase hat den für Dornfelder immer typischen Blaustich. Seine weichen aber spürbaren Gerbstoffe verleihen ihm eine kräftige Struktur ohne jedoch seine fruchtige und samtige Art zu überdecken. Die im halbtrockenen Bereich liegende Restsüße verleiht diesem Dornfelder eine ausgesprochen weiche und fruchtige Art.

Leichte Anklänge von Rosmarin geben ihm eine dezent würzige Note.

Gesunde handverlesene Trauben garantieren auch in 5 – 10 Jahren noch ungetrübten Trinkgenuss!

Speisen

Passt gut zu allen würzigen und sahnigen Käsesorten. Aber auch zu dunklen Fleischsorten und Wildgerichten ein idealer Begleiter.

Trinktemperatur: 16-18°C

Lagerfähigkeit: mind. 10 Jahre