

Dornfelder Rotwein trocken

Diesen Dornfelder Rotwein gewinnen wir aus den vollreifen Beeren. Eine schnelle und stürmische Maischegärung ist für die Farbdichte des Weines notwendig. Der Rotwein wird trocken ausgebaut. Bei der Weinbereitung wird auf eine kräftige und doch samtige Tanninstruktur (Gerbstoffe) geachtet.

Weinbeschreibung:

Dieser tiefdunkle - fast schwarze - Dornfelder erinnert an Kirsche und Brombeere. Seine kräftigen und doch samtigen Tannine kleiden den Gaumen voll aus. Lange und nachhaltig präsentiert dieser Dornfelder sein Geschmackserlebnis.

Speiseempfehlung:

Genießen Sie diesen Dornfelder trocken zu deftigem Winzersteak mit angebratenen Zwiebeln abgerundet mit grob gemahlenem Pfeffer, servieren Sie das Steak mit Bratkartoffeln und Salat. Aber auch zu Grillgerichten mit kräftig würzigen Saucen empfiehlt sich dieser Dornfelder sehr.

In kalten Wintertagen ist der Wein angenehm temperiert ein purer Genuss.

