

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



DUNKELGRAF Dornfelder QbA trocken im Holzfass gereift

Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Dornfelder
Geschmack:	trocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Im Holzfass gereift
Jahrgang:	2018
Artikel-Nr.:	1225
Charge:	000312219
EAN Flasche:	4014839012253
EAN Verpackung:	4014839012284
Flasche:	Bordeaux 0,75 olivgrün 310

Alkohol:	13,50%vol.
Restzucker:	2,80 g/l
Säure:	4,90 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 Grad

Speiseempfehlung: zu Rehbraten, gebratene Ente, Wild, Oliven

Beschreibung:

Ein kraftvoller Rotwein mit eleganter Gerbstoffstruktur. Das Aroma ist geprägt durch den Ausbau im großen Eichenholzfass. Er mundet sehr geschmeidig, harmonisch und anhaltend. Etwa 10% des Weines wurden im Barrique ausgebaut.

Allgemein:

Der Dornfelder ist die erfolgreichste Neuzüchtung unter den Rotweinsorten. August Herold kreuzte die Sorte in Lauffen aus Helfensteiner und Heroldrebe. Der Name geht zurück auf Immanuel Dornfeld, den Gründer der Weinbauschule in Weinsberg. Die großen, blauen Trauben bringen herrliche farbintensive Rotweine von kräftigem Körper, die sich hervorragend zum Ausbau im Holzfass eignen.

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.