



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

DORNFELDER

TROCKEN

2018



<i>Qualitätsstufe</i>	VDP.Gutsweine
<i>Boden</i>	Ton mit Lehmauflage
<i>Ertrag</i>	80 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive Maischegärung, nach der Kelterung 12 Monate Lagerung in passiven Barriquefässern
<i>Analyse</i>	Alkohol 13 %vol Säure 0,5 g/l Zucker 0,3 g/l
<i>Charakter</i>	Ursprünglich als Deckrotwein gezüchtet, kann ein Dornfelder auch sortenrein erstaunen. Satt rubinrot mit violetten Reflexen im Glas betört der Wein die Nase mit Noten von schwarzen Beerenfrüchten, Kirschen, Schokolade und Vanille. Nach einem samtigen Antrunk kommen die angenehmen Gerbstoffe zum Vorschein eingebettet in feine Beerenaromen. Finale mit Aromen von Pflaumenconfit und Nougat. Ein sehr weicher, samtiger Rotwein mit zarterherbem, lang anhaltendem Abgang.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Fleischgerichte aller Art, Pasta, Pizza, Tapas, Käse. Ein Wein für viele Gelegenheiten.
<i>Trinktemperatur</i>	17 - 19 °C

