



Ein halbtrockener Dornfelder mit kräftigem Charakter und harmonischer Struktur.

In der Nase reife Kirschen, Brombeeren und ein Hauch Pflaume, begleitet von feinen Noten von Schokolade und Vanille.

Am Gaumen zeigt er sich vollmundig, mit samtigen Tanninen, sanfter Säure und ausgewogener Fruchtsüße.

Ideal zu Wild, geschmortem Fleisch oder gereiftem Käse – ein runder Rotwein mit Zugänglichkeit und Tiefe.



NÄHRWERTE:



WEIN-DETAILS

LAGE:

PFALZ - EDESHEIMER ORDENSGUT

REBSORTE / KATEGORIE:

DORNFELDER / ROTWEIN

ANALYTISCHE WERTE:

ALKOHOLGEHALT:	12,0	% Vol.
SÄURE:	-,0	g / l
RESTZUCKER:	-,0	g / l

SPEISEEMPFEHLUNG:

PASST PERFEKT ZU WILD,
GESCHMORTEM FLEISCH ODER
GEREIFTEM KÄSE

TRINKTEMPERATUR: 15 - 18 °C

FÜLLMENGE: 0,75 L

ARTIKEL-NR: 104

 ENTHÄLT SULFITE