



Ein kraftvoller Dornfelder mit rubinroter Farbe und intensiven Aromen von Kirschen, Johannisbeeren und Waldfrüchten.

Die Reifung im Holzfass bringt Vanille, Zedernholz und feine Röstnoten ins Spiel.

Am Gaumen zeigt er sich vollmundig mit gut eingebundenen Tanninen, eleganter Säure und einem langen, leicht rauchigen Abgang.

Ideal zu Wild, geschmortem Fleisch oder gereiftem Käse – ein charakterstarker Wein mit Tiefe und Stil.



NÄHRWERTE:



WEIN-DETAILS

LAGE:
PFALZ

REBSORTE / KATEGORIE:
DORNFELDER / ROTWEIN

ANALYTISCHE WERTE:

ALKOHOLGEHALT:	13,0	% 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: 106

i ENTHÄLT SULFITE