



2019 Bermersheimer Dornfelder

Weinbeschreibung

- Tief dunkel rot-violett
- Intensive Aromen von Holunderbeere, praller Schwarzkirsche, Brombeer, Walnuss und würzigem Lorbeer. Im Nachhall Mokka, Holzwürze und zarte Nuancen von Vanille.
- Am Gaumen reichlich dunkle Frucht, vor allem Schwarzkirsche und Brombeere, sehr dicht und konzentriert mit nachhaltiger Fülle und einer pikanten und frischen Säure. Gut eingebettete Gerbstoffe sorgen für ordentlich Grip und begleiten perfekt die herb-würzige Fruchtigkeit des Weines.

Tipp: Hirschmedaillons im Speckmantel mit Schwarzwurzeln und Süßkartoffelgratin.

Besonderheiten

- Entfernung der Doppeltriebe, Entblätterung der Traubenzone, Ertragsreduzierung, selektive Ernte. Die Trauben wurden entrappt und die Beeren auf der Maische vergoren. 12 Monate im Barrique gereift.
- Tiefgründiger Lehm- Lössboden

Säure 5,7 g/l Restzucker 0,3 g/l

Alkohol 14 % vol