

DORNFELDER TROCKEN "ROTLIEGENDES" 2021



BODEN UND TERROIR

Heiß brennt die Sonne vom Himmel hernieder. Flirrendes, gleißendes Licht, glühende Ofenhitze und eine fast hörbare Stille. Im Erdaltertum ähnelt die Landschaft der Pfalz den steinernen Wüsten im kalifornischen Death Valley oder der chilenischen Atacama Wüste. Konglomerate in dunkelroten und violetten Farben findet man ebenso wie Sand und Tonsteine des Rotliegenden. Dieses zählt zu den ältesten Gesteinen der Pfalz. Mittlerweile zählen Weinberge mit diesem Terroir zu den Toplagen. Die sehr gut lagerfähigen, kraftvollen, facettenreichen und eleganten Weine setzen sich vorwiegend aus mineralisch, rauchigen Tönen sowie zarten Honigmelonen-Aromen zusammen.

REBSORTE

Dornfelder

JAHRGANG 2021

Eine Vegetationsperiode mit Höhen und Tiefen: Das Weinjahr 2021 gestaltete sich für uns im Weinberg durch den erhöhten Niederschlag extrem arbeitsintensiv. Der Erntebeginn war dann auch deutlich später im Vergleich zu anderen Jahren wodurch sich in der längeren Vegetationsperiode die Aromastoffe in den Trauben besonders gut ausbilden konnten. Die Weine aus 2021 sind frisch, fruchtig, schon früh antrinkbar und moderat im Alkohol.

BESCHREIBUNG

Schwarze Beerenaromen prägen die Nase dieses schwarz-roten Dornfelders. Auf die Zunge legt er sich dicht und schwer mit fruchtig-würzigen Aromen, kräftigem Gerbstoffgerüst und einem langen Abgang.

ERNTE

Maschinelle Ernte nach vorheriger Negativselektion

GÄRUNG

ca. 30 Tage
Maischestandzeit, Gärung bei 28-30° C

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

12,5 % vol.

SÄURE

5,3 g/l

RESTZUCKER

7,8 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Dornfelder ergänzt Rumpsteak, Lammkotelett, Lammkeule mit Thymian, Rosmarin, Speckbohnen und dunkler Soße hervorragend. Auch zu einem Hackfleisch-Rotkohl-Auflauf passt er sehr gut.

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2031 bei einer optimalen Serviertemperatur von 18° bis 20° C