

DORNFELDER "LEHM" HALBTROCKEN 2022



BODEN UND TERROIR

Lehm ist eine Mischung aus Ton und Sand. In Europa ist es Überwiegend durch abschleifen von Gestein durch Gletscher und der natürlichen Verwitterung von Urgestein entstanden. Durch den Wind sind feinste Lehm-Partikel aus entfernten Wüstenregionen zu uns getragen worden. Lehmböden sind sehr fruchtbar.

REBSORTE

Dornfelder

JAHRGANG 2022

Ein Jahr der Extreme: Auf einen sehr frühen Austrieb folgte eine nie dagewesene Trockenheit. Durch die tiefgründigen Böden der Südpfalz hatten insbesondere ältere Reben allerdings keinerlei Probleme durch die Trockenheit. Ganz im Gegenteil: Pflanzenschutz war aufgrund des geringen Niederschlags 2022 ein untergeordnetes Thema. Ein Jahrgang mit idealen Säurewerten und ganz außergewöhnlich intensiver Aromatik.

BESCHREIBUNG

Tiefrot, mit hellen Reflexen besticht dieser Wein durch die Aromen schwarzer Beeren, vor allem Brombeere, gepaart mit einer würzigen Note nach Lakritz und Süßholz. Geschmacklich präsentiert er eine üppige reife Frucht nach Johannisbeere, Kirsche und Brombeere und eine dezente Süße mit gut eingebundenen Holzaromen.

ERNTE

Maschinelle Ernte nach vorheriger Negativselektion

GÄRUNG

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

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

11,5 % vol.

SÄURE

4,2 g/l

RESTZUCKER

11,9 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt harmonisiert dieser Wein mit Wildgulasch und anderen Schmorgerichten mit Wild, vor allem, wenn sie eine süßlich-fruchtige Note oder Beilage haben.

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2033 bei einer optimalen Serviertemperatur von 16° bis 18° C