



WEIN-EXPERTISE Dettelbacher Sonnenleite DOMINA trocken – 2015



Artikelnummer:	(15)262
Jahrgang:	2015
Rebsorte:	Domina
Auszeichnung:	GOLD – Fränkische Weinprämierung
Weinart:	Rotwein
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Weinbaugebiet:	Franken
Geschmacksrichtung:	trocken
Analyse:	Alkohol: 13,00 %vol Säure: 4,60 g/l Restzucker: 3,40 g/l
Flasche:	0,75 L Bocksbeutel BVS oliv
Bodenart:	Muschelkalk mit dünner Lössboden-Auflage
Herkunft:	Aus der Lage Dettelbacher Sonnenleite – komplett nach Süd ausgerichtet - wachsen die Reben dort von der Sonne verwöhnt. Wir wählen für diesen Wein die besten Trauben, die unserem hohen Qualitätsanspruch gerecht werden.
Lese und Weinbereitung:	Für unsere Dettelbacher Sonnenleite Domina trocken werden ausgewählte Trauben direkt nach der Ernte entrappt und gemischt. Anschließend wird die Maische in offenen Bütten über 20 Tage vergoren.
Charakter:	Tiefdunkles Rot mit blauen Reflexen. Aromen von dunklen Kirschen und Johannisbeergelee prägen den Geruch. Der Geschmack erinnert an Gewürznelken, etwas Walnuss und Kaffee. Reife, angenehme Tannine prägen den Abgang. Kräftiger voluminöser Körper mit guter Substanz.
Speiseempfehlung:	Passt hervorragend zu kräftigen Speisen vom Lamm und dunklem Fleisch vom Rind oder Wild.
Allergene:	Sulfite
EAN:	
Flasche - Karton	 4 022725 926201  4 022725 926232

