

WEIN-EXPERTISE Dettelbacher Sonnenleite DOMINA trocken – 2017



Artikelnummer: (17)262

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Domina

Weinart: Rotwein

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein

Weinbaugebiet: Franken

Geschmacksrichtung: trocken

Analyse: Alkohol: 13,00 %vol
Säure: 4,80 g/l
Restzucker: 2,80 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

