





WEIN-EXPERTISE DOMINA trocken – 2019

Artikelnummer:	(19)151
Jahrgang:	2019
Rebsorte:	Domina
Weinart:	Rotwein
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Weinbaugebiet:	Franken
Geschmacksrichtung:	trocken
Analyse:	Alkohol: 13,0 %vol Säure: 4,40 g/l Restzucker: 4,30 g/l
Flasche:	1,0 L Schlegelflasche MCA grün
Bodenart:	Leichter Lössboden und Muschelkalk
Herkunft:	Die Reben wachsen auf ausgewählten, tiefgründigen und humosen Böden mit einer ausgezeichneten Wasserspeicherkapazität. Die Hänge sind alle nach Süd oder Südwest ausgerichtet.
Lese und Weinbereitung:	Ein Großteil der Trauben wird maischeerhitzt: Dies bringt die Frucht, eine gute Farbe und verhaltene Gerbstoffe. Je nach Jahrgang wird während des Ausbaus ein Anteil maischevergoner Wein verschnitten: Das bringt Struktur und Volumen. Der biologische Säureabbau ist wie bei allen unseren Rotweinen Standard.
Charakter:	Ausgeprägte Aromen von Kirschen und dunklen Beeren, kräftiger weicher Geschmack, gut fülliger Körper mit angenehmen Tanninen.
Speiseempfehlung:	Rinderbraten, Gänsebrust oder -keule, Wildgerichte.
Allergene:	Sulfite
EAN:	
Flasche - Karton	 4 022725 115100  4 022725 115131

