Apfelbacher
WEIN gut kellerei

WEIN-EXPERTISE

DOMINA
trocken – 2024

Artikelnummer:	(24)**151**
Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Domina
Weinart:	Rotwein
Kategorie:	Rebsortenwein
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Weinbaugebiet:	Franken
Geschmacksrichtung:	trocken
Analyse:	Alkohol: 11,5 %vol Säure: 4,80 g/l Restzucker: 4,20 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 maischevergorener 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
Nährstoffe:	100 ml enthalten durchschnittlich: Brennwert 282 kJ / 68 kcal Kohlenhydrate 0,9 g, davon Zucker 0,4 g Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.
EAN: **Flasche - Karton**	4 022725 115100 4 022725 115131