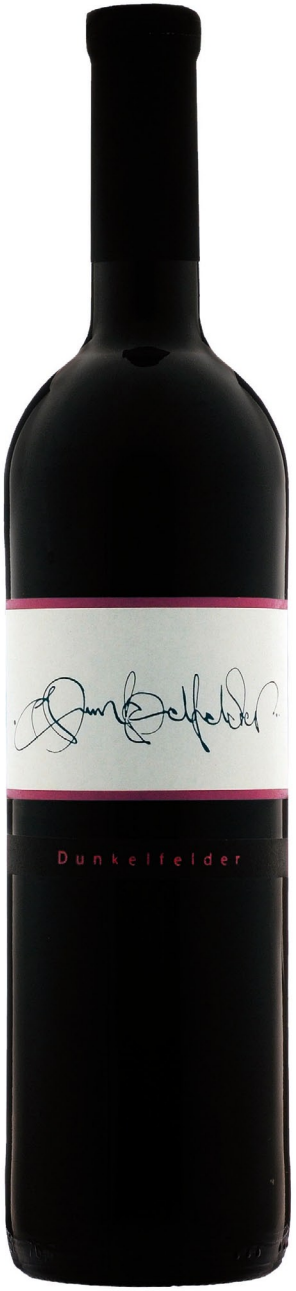
Pfalz | 2009

Dunkelfelder Rotwein QbA trocken „im Barrique gereift“



DAS TERROIR

LAGEN
Hainfelder Letten

BODEN
Kalkmergelboden mit hohem Sandanteil

DIE TRAUBEN

LESE
23.09.2009 | 88° Oechsle | Entrappt | Maischegärung in offenen Bütten | Gärtemp. 20-34°C | Gärdauer 15 Tage

DER WEIN

ANALYTIK
Alkohol 13,4%vol | Gesamtsäure 5,0 g/l | natürl. Restsüße 3,8 g/l
18 Monate Lagerung in französicher und amerikanischer Eiche

DEGUSTATION
Sein fast schon südländischer Typ begeistert in der Nase mit dem Duft nach schwarzen Beeren und Holunder. Auf der Zunge machen sich reife Tannine bemerkbar, die dem Wein trotz seines voluminösen Körpers Eleganz und Finesse verleihen. Die tief dunkle Farbe ist das i-Tüpfelchen bei diesem edlen Wein. Kombinieren Sie ihn mit würzigen Fleischgerichten, Steaks, Wild oder genießen Sie ihn einfach nur so.
Trinktemperatur: 18-20°C, Lagerpotential: bis 10 Jahre.

WEINGUT
SCHERR