

2017 DORNFELDER Rosé

Trocken – Qualitätswein Pfalz



Dornfelder: was für eine besondere Rebsorte! Leider manchmal unterschätzt, hat sie dennoch ein vielfältiges Potenzial, das sie auch in unserem Dornfelder Rosé zeigt. Die Trauben haben nicht nur viele sondern auch mehr violette, bläuliche Pflanzenfarbstoffe in der Schale. Diese sogenannten Anthocyane sind eine Farbstoffklasse mit verschiedenfarbigen Familienmitgliedern von rot bis blau und die Rebsorte Dornfelder zeichnet sich durch einen auffälligen Reichtum violett-blauer Pflanzenfarbstoffe aus.

Das typische Kirscharoma aus den Dornfeldertrauben entfaltet sich im Rosé angenehm saftig und wird von einer dezenten Holundernote sowie einem Hauch frischer Limette und leicht grüner Würzigkeit ergänzt. Möglich wird dies durch einige Stunden Verweildauer des hellen Dornfeldersaftes auf den zugehörigen dunklen Schalen, die dabei einen Teil der Schalenfarbstoffe und -aromen in den Saft übergehen lassen.

Wenn Sie auf der Suche nach einem Partner für klassische Süßspeisen wie Dampfudeln, Kaiserschmarrn oder Kirschplotzer sind, wird sich ihr Gaumen über diesen trockenen Rosé als Ergänzung freuen. Aber er passt ebenso hervorragend zur Pfälzer Küche wie z.B. Saumagen, Leberknödel oder Bauernbrot mit Leberwurst, nicht zu vergessen die Käsespezialitäten unserer französischen Nachbarn.

Empfohlene Trinktemperatur: 9 – 11 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2020

Alkohol: 12,0 % vol.

Artikel-Nr.: 103

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite