



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise September 2021

2020 DORNFELDER trocken Q.b.A. Walsheimer Silberberg



Wenn es für Eleganz bei Dornfeldern einen Ehrenpreis geben würde, dieser Dornfelder des Jahrgangs 2020 würde ihn direkt bekommen. Schon das erste Einatmen seiner Aromen, die aus dem Glas strömen, macht uns mit einer ungewöhnlich präsenten Kräuterwürze neugierig auf den folgenden Gaumenschmaus.

Im Mund breitet er sich dann vor allem mit einer gehörigen Portion Schwarzkirsche, einem Hauch Schokolade und einer spannenden dichten Heidelbeer- note danach aus. Final unterstreicht der harmonisch cremige Schmelz seine rotweilige Fülle. Auf jeden Fall verlangt der Wein direkt nach einem zweiten Genusschluck.

Gerade die dezent strukturgebende Art der traditionellen, großen Holzfässer macht diesen Dornfelder zu einem kräftigen Rinderbraten zu einem wertigen Kombinationspartner. Ebenso elegant bettet er zum Beispiel eine würzige Pizza in eine saftig- samtige Rotweinfülle.

Serviertemperatur: 16 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2025

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 201

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

