



2018

"Schwarzer Granat" Dornfelder QbA feinherb



Dornfelder



Vorhandener Alkoholgehalt: 11,0 % vol. Alkohol

Restzucker: 17,8 g/l

Gesamtsäure: 5,0 g/l



Stuttgart



Im Geschmack überzeugt er durch eine ausgewogene Gerbstoffstruktur. Gleichzeitig erinnert er an Kirsch- und Waldbeere-Aromen und an Nuancen von getrockneten Wiesenkräutern. Der Abgang ist angenehm anhaltend und erinnert an dunkle Beerenfrüchte.



In der Nase zeigt dieser Wein weiche Brombeer-, schwarze Johannisbeere- und Kirsch-Noten.



Wildgerichten, zu Gegrilltem, zu Lamm, scharfem Ragout und zu reifen Hartkäsesorten, Zartbitter-Schokolade.



Trinktemperatur 16 - 18 °C



Kühl bei gleichbleibender Temperatur lagern. Nicht der direkten Sonneneinstrahlung aussetzen.



Enthält Sulfite. Das Auskristallisieren von Weinstein ist eine natürliche Reifeerscheinung. Weder Weinstein noch Depot wirken sich negativ auf Geschmack und Geruch des Weins aus.