



2022 DUNKELFELDER TROCKEN



Aromen: getrocknete Frucht, schwarzer Pfeffer, Vanille, Brombeere
Kühle Nase nach roter Gartenfrucht. Kraftvoll und fein, saftig, elegante Struktur, gut integrierte lebendige Säure, sehr präsent rote Gartenfrucht mit Kirschen, am Gaumen leicht würzige Noten. Eine Spur Schokolade, spürbares feines Tannin, recht harmonisch und charmant. Nachhall nach roter Frucht. Der ideale Begleiter zu Rotfleisch- und Wildgerichten und zu kräftigen Weich- und Hartkäsesorten.
Lagerfähigkeit: 5-7 Jahre
Trinktemperatur: 16-19°

KLASSIFIKATION
Die Pfälzer Klasse

ART.-NR.
30

INHALT
750 ml

ALKOHOL
13,3 % vol

SÄURE
4,5 g/l

RESTSÜSSE
0,3 g/l

Info zum Weingut?

