

HOLZ- WEISBRODT



Dornfelder

Art.-Nr.: 002 4925

Kategorie:	Stammhaus Weine Basis
Rebsorten:	Dornfelder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2025
Geschmacksrichtung:	süß
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	10,0 % Vol.
Trinktemperatur:	12-15 °C

Beschreibung:

Der Dornfelder ist einer der echten Klassiker der Pfälzer Weinbaukunst. Von manchem belächelt, überzeugt er aber immer wieder aufs Neue mit seinem unverwechselbarem Charakter.

Im Glas erwartet Sie ein tiefes Rot, in der Nase begeistert ein fülliges Aroma saftiger Johannisbeeren. Wer es süß mag, sollte ihn sich nicht entgehen lassen - er wird mit fülligen Eindrücken von Sauerkirschen und einem tollen Süße-Säure-Spiel bei zartem, langen Abgang belohnt. Abb. ähnlich

Speiseempfehlung:

Schwein, Gegrillt, Weichkäse, Edelschimmel, Weißbrot

Passt gut zu:

Grillabend, Mädelsabend, Kaminabend, Easy drinking



HOLZ- WEISBRODT

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	323 kJ/77 kcal
Kohlenhydrate	5,8 g
Zucker	5,0 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

