



## DORNFELDER „Gutswein“ trocken

|                      |  |
|----------------------|--|
| Jahrgang:            | 2017   |
| Boden:               | bunter Mergelboden   |
| Mostgewicht:         | 74°Oechsle   |
| Traubenverarbeitung: | 2 Tage Kaltmazeration, 10 Tage Maischegärung<br>überschwalt, 10 Monate im Holzfass |
| Flaschengröße:       | 0,75 l   |

### Analytische Daten

|             |             |
|-------------|-------------|
| Restzucker: | 6,9 g/l     |
| Säure:      | 5,6 g/l     |
| Alkohol     | 13,0 % vol. |

Weinbeschreibung: voller Duft von Himbeeren und Blaubeeren,  
weicher Körper mit geschmeidigem Abgang

Essensempfehlung: kräftige Fleischgerichte, z.B. Rind, Wild, etc.

Trinktemperatur: 18°C