



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Februar 2020

2018 DORNFELDER trocken Q.b.A. Nußdorfer Bischofskreuz



Der sonnenverwöhnte Jahrgang 2018 brachte die perfekten Voraussetzungen für einen kräftigen und tiefgründigen Rotwein, welcher sich schon durch die tiefdunkle Farbe, umrahmt vom sortentypischen Violett, im Glas ankündigt.

Eine Maischestandzeit von mittlerer Länge mit täglicher Bewegung der Maische erlaubte eine sanfte und gut angepasste Extraktion von Aromen und Farbe, ohne zu viele Gerbstoffe freizusetzen. Der anschließende Ausbau im Edelstahltank ermöglichte die Entfaltung der fruchtig, frischen Noten.

In der Nase dominieren Eindrücke von saftig frischer Schwarzkirsche und Heidelbeeren. Fürs rundum gute Gefühl sorgt seine vollmundig cremige Art im Mund, dank angenehm samtiger Struktur, animierender Fruchtfrische und einem finalen Hauch Würze und Vanille. Ein kraftvoller Rotwein fürs kleine Geld und mal wieder ein Beispiel dafür, was man aus der Rebsorte Dornfelder tolles zaubern kann.

Erstaunlich, mit welcher Trinkreife sich dieser junge Rotwein bereits jetzt präsentiert - wie gemacht für die kleinen Wohlfühl-Momente - allein, zu zweit oder im geselligen Freundeskreis.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2023

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr. 101

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite