



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Februar 2020

2019 DORNFELDER Rosé trocken Qualitätswein Pfalz



Haben Sie schon hinein gerochen in die cremige Kirschnote unseres saftigen Dornfelder Rosés? Unverkennbar verströmt das Glas direkt den frischfruchtigen Duft junger Schattenmorellen und öffnet sich später im Mund mit frischen Apfelnoten, einem Hauch Limette und Kräuter bevor er sich mit einem schmelzig-runden Nachhall verabschiedet.

Seine zarte Säure macht den Dornfelder Rosé so angenehm im Mund, dass auch ein zweites Glas entspannten Genuss bedeutet. Dies ist nicht zuletzt einer der Erfolgsfaktoren der noch relativ jungen Rebsorte, die in den 50er Jahren gezüchtet wurde und erst seit den 80er Jahren im Anbau zugelassen ist. Neben der dezenten Säure ist es auch der herrlich bläuliche Farbeinschlag in der schwarzroten Farbe, der sich auch nach kurzer Maischestandzeit im Rosé als frischer Pinkton auswirkt.

Klar dass er mit diesen Charaktereigenschaften für lange Sommernächte wie gemacht ist und in der kalten Jahreszeit eine leichte Vorspeisenauswahl mit Lachs, knusprigem Baguette und herzhaften Kräutercremes beschwingt begleitet.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2022

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 103

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite