



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise November 2024

2024 DORNFELDER Rosé trocken

Qualitätswein Pfalz



Schon der erste Duft aus dem Glas verströmt die für Dornfelder so typische Kirschnote. Am Gaumen gesellen sich frische Apfelnoten, ein Hauch Limette und Kräuter dazu, bevor der Wein sich mit einem schmelzigen und 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 nach kurzer Maischestandzeit im Rosé als frischer Pink-Ton zeigt.

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 2027

Alkohol: 12 % vol.

Artikel-Nr.: 103

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite



Nährwerte
& Zutaten
E 308 kJ /
(74 kcal)
Pro 100 ml

