KARL PFAFFMANN
WALSHEIM

Expertise Februar 2025

2023 DORNFELDER Q.b.A.

Sie suchen einen vollen, fruchtigen und farbtiefen Rotwein, der rund und weich über die Zunge rollt? Dann ist dieser liebliche Dornfelder genau Ihr Wein:
Saftige Aromen erinnernd an Schwarzkirschen gepaart mit einer leichten Schokonote machen diesen Rotwein zu einem Genussmoment.

Dass der Dornfelder in erster Linie wegen seiner intensiven Farbe für die Winzer Ende des letzten Jahrhunderts interessant war, ist beim Blick ins Glas nicht zu übersehen. Durch konsequente Ertragsreduktion entfaltet er sein wahres Potenzial und kann sich je nach Ausbau im Edelstahltank oder Holzfass eher vollfruchtig oder herzhaft würzig präsentieren. Für unseren saftig restsüßen Dornfelder wurden die ausgereiften Trauben schonend gepresst und temperaturkontrolliert auf der Maische vergoren, bevor er als Jungwein im Edelstahltank zu seiner ganzen Fülle ausgereift ist.

Ein runder Genuss mit Schoko-Desserts, solo an einem gemütlichen Winterabend oder als Begleiter eines saftigen Gulaschs. Und wenn die Weihnachtszeit naht und Sie Lust darauf haben, selbst einen hochwertigen und gut verträglichen Glühwein zu machen, dann ist dieser Dornfelder die perfekte Wahl.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Alkohol: 12 % vol.

Artikel-Nr.: 111

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

vegan certified

Karl Pfaffmann GmbH & Co. KG, Allmendstraße 1, D-76833 Walsheim
Fon +49 (0)6341 969130, Fax +49 (0)6341 9691320, info@karl-pfaffmann.de, www.karl-pfaffmann.de