

2017 DORNFELDER trocken Q.b.A. Walsheimer Silberberg



Wenn es für Eleganz bei Dornfeldern einen Ehrenpreis geben würde, dieser Dornfelder des Jahrgangs 2017 würde ihn direkt bekommen. Schon das erste Einatmen seiner Aromen, die aus dem Glas strömen, macht uns mit einer ungewöhnlich präsenten Kräuterwürze neugierig auf den folgenden Gaumenschmaus.

Im Mund breitet er sich dann vor allem mit einer gehörigen Portion Schwarzkirsche, einem Hauch Schokolade und einer spannenden dichten Heidelbeer-note danach aus. Während der harmonisch cremige Schmelz final seine rotweilige Fülle nochmals unterstreicht und auf jeden Fall direkt nach einem zweiten Genussschluck verlangt.

Gerade die dezent strukturgebende Art der traditionellen, großen Holzfässer macht diesen Dornfelder auch beim kräftigen Rinderbraten zum gleichwertigen Kombinationspartner, ebenso wie er eine würzige Pizza elegant umrundet und in saftig-samtige Rotweinfülle bettet.

Serviertemperatur: 16 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2021

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 201

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite