



# NEUSPERGERHOF

Weingut · seit 1852

## Dornfelder Ortswein, trocken

<b>Kurzbeschreibung</b>	Mit seinen weichen Tanninen und seiner fruchtigen Aromavielfalt präsentiert sich dieser Wein voluminös und ausdrucksstark in einem ausgewogenen Gesamteindruck.
<b>Aroma</b>	Die weichen Tannine sind umhüllt von beeindruckenden Fruchtaromen nach Himbeere, Kirsche und Vanille. Die Reifung im Holzfass harmonisiert das Aroma mit einem Hauch von dezenten Röstaromen.
<b>Mund</b>	Der Wein wirkt komplex und sehr geschmeidig. Die Tanninstruktur ist weich und die Fruchtaromen unterstreichen das Gesamtbild eines weichen und vollmundigen Rotweines– mit internationalem Charakter.
<b>Speiseempfehlung</b>	<p>Der Wein passt gut zu Schwein, Lamm, Rind, Ente, Wild &amp; Käse. Ein „Dornfelder Menü“ haben wir für Sie zusammengestellt:</p> <p>Beginnen Sie mit einem Salat der Saison und warmen Ziegenkäse-Taler an Feigen-Senf, ein Rumpsteak mit Dornfelder-Zwiebeln auf Bratkartoffeln und gedünsteten Zuckererbsenschooten bildet den Hauptgang. Eine dunkle Mousse au Chocolat mit Waldbeeren runden das Menü ab. Als Digestif reichen Sie zum Abschluß einen <u>Dornfelder Likör</u>.</p>
<b>Trinktemperatur</b>	18°C
<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Lese</b>	Mitte Oktober
<b>Ausbau</b>	Schonende Verarbeitung. Lange Mazeration und Gärung auf der Maische. Anschließende Reifung und malolaktische Gärung im Barrique-Fass und Edelstahl-Fass. Feinhefelagerung bis zur Abfüllung.
<b>Alkohol</b>	13,5 % Vol.
<b>Säure</b>	5,2 g/l
<b>Restzucker</b>	4,5 g/l