

2021 „Das Vorspiel“ Dornfelder Rosé QbA feinherb

Analysewerte

Restsüße: 15,0 g/L
Säure: 5,8 g/L
Alkohol: 11,5% Vol.

Rebsorte

Die rote Rebsorte wurde im Jahr 1955 von August Herold in Weinsberg aus Helfensteiner x Heroldrebe gezüchtet; benannt ist der Dornfelder nach dem Gründer der damals noch Königlichen Weinbauschule in Weinsberg, Immanuel Dornfeld. Die immer tiefroten, fruchtbetonten Rotweine haben meist einen hohen Gerbstoffgehalt und können damit Tiefe und Struktur erreichen; mit diesen Eigenschaften erzielt der Dornfelder auch im Barrique regelmäßig gute Ergebnisse.

Rosé

Das Prinzip der Roséwein-Bereitung beruht darauf, dass - je nach gewünschter Farbintensität - die Maische roter Trauben bereits nach recht kurzer Zeit abgepresst wird. Je kürzer der Kontakt mit den Schalen, in denen sich die roten Farbstoffe befinden, desto heller wird der daraus bereitete Wein. Ansonsten ist die Roséweinbereitung mit der für Weißwein weitgehend identisch. Besondere Methoden werden hauptsächlich danach unterschieden, welcher Weintyp produziert werden soll. Weißherbste werden so gekeltert, dass sie praktisch keine Farbe zeigen, vielleicht bis auf einen rötlichen Schimmer.

Trinktemperatur 8-11°C

Lagerfähigkeit 1-2 Jahre

Geschmack

Als Vorbote des neuen Jahrgangs macht unsere neueste Kreation Appetit auf die kommenden 2021er-Weine. Frisch und fruchtig, mit intensiven Kirsch- und Erdbeeraromen, ist dieser Rosé ein perfekter Aperitif, der einfach Spaß macht.

Essensempfehlung

Generell passt dieser Rosé hervorragend zu einem klassischen Käsekuchen, zu mediterranen Speisen wie Frischkäse-Variationen wie beispielsweise ein mit Tomaten und Balsamico-Creme garnierter Burrata/Mozzarella oder als unterhaltsamer Begleiter beim Kochen der Gerichte.

Preis 5,95 € brutto (0,75 l)

