

2015 Dunkelfelder

Gutswein

trocken



Geschmacksrichtung:	trocken
Ausbau:	selektive Handlese, traditionelle Maischegärung von ca. 2 Wochen und anschließend in 3 und 4 mal belegten Barriques gereift und unfiltriert auf die Flasche gefüllt
Ertrag:	ca. 60 hl/ Hektar
Essensempfehlung:	Wildgerichte, Rindfleischvariationen
Geschmacksbeschreibung:	Würzig - fruchtbetonter Wein mit dezenten Barriquenoten. Viel weiche Gerbstoffe bei niedriger Säure und anhaltendem Abgang.
Säure:	5,3 g/l
Restzucker:	2 g/l
Alkoholgehalt:	12 % vol.