





## WEIN-EXPERTISE DOMINA trocken – 2016

<b>Artikelnummer:</b>	(16)151
<b>Jahrgang:</b>	2016
<b>Rebsorte:</b>	Domina
<b>Weinart:</b>	Rotwein
<b>Qualitätsstufe:</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Weinbaugebiet:</b>	Franken
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken
<b>Analyse:</b>	Alkohol: 12,0 %vol Säure: 4,50 g/l Restzucker: 3,20 g/l
<b>Flasche:</b>	1,0 L Schlegelflasche MCA grün
<b>Bodenart:</b>	Leichter Lössboden und Muschelkalk
<b>Herkunft:</b>	Die Reben wachsen auf ausgewählten, tiefgründigen und humosen Böden mit einer ausgezeichneten Wasserspeicherkapazität. Die Hänge sind alle nach Süd oder Südwest ausgerichtet.
<b>Lese und Weinbereitung:</b>	Ein Großteil der Trauben wird maischeerhitzt: dies bringt die Frucht, eine gute Farbe und verhaltene Gerbstoffe. Je nach Jahrgang wird während des Ausbaus ein Anteil maischevergoner Wein verschnitten: Das bringt Struktur und Volumen. Der biologische Säureabbau ist wie bei allen unseren Rotweinen Standard.
<b>Charakter:</b>	Ausgeprägte Aromen von Kirschen und dunklen Beeren, kräftiger weicher Geschmack, gut fülliger Körper mit angenehmen Tanninen.
<b>Speiseempfehlung:</b>	Rinderbraten, Gänsebrust oder -keule, Wildgerichte.
<b>Allergene:</b>	Sulfite
<b>EAN:</b>	
<b>Flasche - Karton</b>	 4 022725 115100  4 022725 115131

