

WEIN-EXPERTISE DOMINA trocken – 2017

Artikelnummer:	(17)277
Jahrgang:	2017
Rebsorte:	Domina
Weinart:	Rotwein
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Weinbaugebiet:	Franken
Geschmacksrichtung:	Trocken
Analyse:	Alkohol: 12,50 %vol Säure: 5,50 g/l Restzucker: 3,80 g/l0
Flasche:	0,25 L Bocksbeutel MCA oliv
Bodenart:	Leichter Lössboden und Muschelkalk
Herkunft:	Die Reben wachsen auf ausgewählten, tiefgründigen und humosen Böden mit einer ausgezeichneten Wasserspeicherkapazität. Die Hänge sind alle nach Süd oder Südwest ausgerichtet.
Lesen und Weinbereitung:	Ein Großteil der Trauben wird maisecherhitzt: dies bringt die Frucht, eine gute Farbe und verhaltene Gerbstoffe. Je nach Jahrgang wird während des Ausbaus ein Anteil maisecheregoner Wein verschnitten: Das bringt Struktur und Volumen. Der biologische Säureabbau ist wie bei allen unseren Rotweinen Standard.
Charakter:	Ausgeprägte Aromen von Kirschen und dunklen Beeren, kräftiger weicher Geschmack, gut fülliger Körper mit angenehmen Tanninen.
Speiseempfehlung:	Rinderbraten, Gänsebrust oder -keule, Wildgerichte.
EAN:	
Flasche - Karton	

