



dornfelder *rotwein*

TROCKEN

STILISTIK

Es wird dunkel im Glas! Nach sanftem Schwenken fasziniert eine immense Nase nach kühler Kirsche, Heidelbeer, Brombeere und Schattenmorellen. Wer dem Wein etwas Zeit gibt, wird mit Nuancen von Kakaobutter belohnt. Am Gaumen eine schöne Tanninstruktur mit elegantem Körper. Sehr international geprägt.

Die 30 Jahre alten Reben sorgen aufgrund ihres Alters ganz natürlich für die gewünschte Ertragsbegrenzung. Vorherrschende Bodenarten sind Kalk und Lehm mit einem strukturbringenden Steinanteil. Die 10-monatige Lagerung im Doppelstück-Holzfass bringt Vanille- bis Röstaromen mit leichten Kräuternoten. Intensiv, weich, überraschend.

Haben Sie es gewusst? August Herold züchtete den Dornfelder 1955 an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg durch eine Kreuzung der beiden Sorten Helfensteiner und Heroldrebe. Benannt wurde er nach dem Weinbaufachmann und Gründer der Weinbauschule, Imanuel Dornfelder.

WEINMOMENTE

Unvergleichlich zu Wildschwein oder Bratwurst mit Bratkartoffeln, Gemüseaufläufen oder überbackenem Camembert. Genauso der ideale Partner zu den klassischen Rotweingerichten Pizza, Pasta & Oliven. Wer es auch auf dem Teller etwas internationaler mag, serviert Schafskäse-Börek oder Pulpo mit Knoblauch und Petersilie.

ICH MAG DEN WEIN,

weil viele Kunden in der Blindprobe zuerst gar nicht auf die Rebsorte Dornfelder tippen, um danach um so begeisterter von dem Weinstil zu sein.



weingut geisser gbr

LÄNGELSTRASSE 1 · 76889 SCHWEIGEN-RECHTENBACH · TEL.: (0 63 42) 75 02 · WWW.WEINGUT-GEISSER.DE