

2012 DORNFELDER QBA TROCKEN



Für die MANUFAKTURLINIE verwenden wir Trauben von befreundeten Winzern und verarbeiten diese, wie unsere eigenen. Schließlich steht auch bei diesen Weinen der Name Reichsrat von Buhl für kompromisslose Spitzenqualität. Der Einfachheit halber vermarkten wir alle Rebsortenweine, auch jene, die weitgehend aus eigenen Trauben gekeltert werden, unter dem Manufakturetikett und damit als Abfüllerweine.

WEIN

Ein eleganter und lebendiger Dornfelder mit faszinierender Struktur, die Farbe erstrahlt in intensivem Purpur. In der Nase kommen fruchtige Noten nach Brombeeren, Holunder und Tabak zur Geltung, leichte balsamische Noten lassen die Reife dieses Weines erahnen. Am Gaumen entfaltet sich seine sanfte Kraft mit dunkler beeriger Frucht. Eine dezente Säure und hervorragend eingebundene Tannine verleihen diesem Wein ein Gerüst für weitere Jahre.

BODEN

Lößlehm

LESE

September 2012

ERTRAG

ca. 60-70 hl/ha

AUSBAU

Mehrtägige Maischegärung im Edelstahltank mit anschließendem Ausbau in gebrauchten Tonneaux-Fässern.

LAGERFÄHIGKEIT

bis 2025

ESSENSEMPFEHLUNG

Wildgerichte oder Gegrilltes mit Ofenkartoffeln und Kräutern.
Passt auch zu leicht scharfem Gulasch oder einer kräftigen Pizza.

TRINKTEMPERATUR

ca. 14-16°C

ALKOHOL

13,0 Vol. %

SÄURE

5,6 g/l

RESTZUCKER

0,3 g/l

ARTIKELNUMMER

1210