



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2017 DORNFELDER „KLEINES HOLZFASS“ TROCKEN

Rebsorte:	Dornfelder
Güteklasse:	QbA
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	12,5 % vol.
Fruchtsüße:	5,3 g/L
Fruchtsäure:	4,5 g/L

DER WEIN

Für unseren Dornfelder „HF“ verwenden wir handverlesene Trauben aus einem ertragsarmen Weinberg, was uns Trauben höchster Qualität beschert.

Eine zweiwöchige Maischegärung verleiht dem Dornfelder den klassisch kernigen Rotweincharakter. Im Bouquet finden sich reife Kirschen und schwarze Beeren. Der beerige Geschmack wird durch eine 2-jährige Reife im kleinen Holzfass (600 Liter = Halbstück) und kleinen Barriquefässern mit einer harmonischen Tanninstruktur unterstützt.

Ein prima Essensbegleiter zu Fleischgerichten und Pizza.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 °C