

Bischofsmühle

NIEDER-OLM



NIEDER-OLMER DORNFELDER

CHARAKTER

Intensive Farbe und kräftige Tanninstruktur. Dieser Dornfelder wächst auf dem Nieder-Olmer Klosterberg. Flachbogenerziehung, entblättern der Traubenzone und das Halbieren der grünen Trauben tragen zur Ertragsreduzierung und Qualitätssteigerung bei. Nach einer Vorlese der unreifen Trauben per Hand werden ausschließlich die vollreifen Trauben mit dem Vollernter gelesen. Das sortierte und entrappte Lesegut wurde in Bütten gefüllt und nach einem Saftabzug für ca. 6 Wochen auf der Maische vergoren. Mindestens zweimal täglich wurde die Maische gestampft. Nach der Gärung erfolgte eine schonende Pressung mittels einer pneumatischen Kelter. Diese Art der Verarbeitung fördert die Extraktion von Aromen, Farben und feinem Tannin aus der Beerenhaut zur Förderung der Komplexität. Dieser Dornfelder bietet eine vielschichtige Frucht von Heidelbeeren und Cassis. Der wuchtige Körper ist gut strukturiert und mit angenehm reifen Gerbstoffen versehen, die den Wein wunderbar balancieren.

EMPFEHLUNG

Zu kräftigen Braten- und Wildgerichten.

Qualitätsstufe:	QbA/Ortswein
Erzeuger/Weingut:	Gutsabfüllung
Jahrgang:	2022
Farbe:	rot
Geschmack:	trocken
Lagerfähigkeit:	4 Jahre
Trinktemperatur:	17-19° C
Alkoholgehalt:	13,0 % vol.
Restzucker:	3,8 g/l
Säure:	5,1 g/l

Weingut Bischofsmühle
Wassergasse 64
55268 Nieder-Olm
weingut-bischofsmuehle.de
info@weingut-bischofsmuehle.de

