



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Mollig & Zart Rotwein

Manz

Expertise:

Violettrot. In der Nase ein sehr fruchtiges Bukett mit Noten von dunklen Kirschen und Pflaumen. Am Gaumen sehr saftig und frisch. Einfach spürbar mollig & zart.

Geschichte:

Mollig & Zart

Die Rebsorte **Dornfelder** ist wohl in aller Munde. Aus dem Grund hat sich das Weingut Manz aus dem wunderschönen Anbaugebiet Rheinhessen gedacht: Dornfelder darf im süßen Geschmacksprofil bei uns im Sortiment auf keinen Fall fehlen!

Da in den Weinbeschreibungen im Hause Manz beim Dornfelder immer der Wortlaut „mollig & zart“ gefallen ist, hat sich das Weingut kurzerhand überlegt, den lieblichen Dornfelder nach genau dieser Kurzexpertise zu benennen.

Bei kontrollierten Temperaturen wird der Dornfelder im großen Holzfass vergoren und liegt anschließend noch einige Monate auf der Feinhefe.

Der Mollig & Zart Dornfelder ist sehr fruchtbetont und hat ein harmonisches Bukett von Rose, Pflaume und Schwarzkirsche. Am Gaumen ist er sprichwörtlich mollig & zart und macht Lust auf mehr!

Aufgrund seines Geschmacksprofils passt der Dornfelder von Eric Manz gut zu gebackener Süßkartoffel mit Ziegenkäse oder einfach zu unterschiedlichen Schokoladendesserts.

Gehörst du auch eher zu den Süßen unter uns? Dann solltest du den Dornfelder aus Rheinhessen unbedingt probieren.

Artikelnummer:	100011
Rebsorten:	Dornfelder,
Jahrgang:	2023
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Geschmack:	lieblich
Region:	Rheinhessen
Alkohol:	11,00 %
Restzucker:	37,8 g/L
Säuregehalt:	5,4 g/L
Ausbau:	großes Holzfass

Trinktemperatur: 16-18 Grad

Speisenkombination

Dessert, fruchtige Pasta Gerichte

