# Weinexpertise

Nr. 25

## 2024 DORNFELDER · MILD
## GUTSWEIN

*Alkohol: 10,5 % vol. · Restsüße: 24,6 g/l · Säure: 5,1 g/l*

### AUSBAU
Die Trauben wurden über einen Zeitraum von zwölf Tagen auf der Maische vergoren. Anschließend wurde der Wein gepresst und schonend im Edelstahltank ausgebaut und gelagert.

### FARBE
Kräftiges, dunkles Lilarot mit tiefen violetten Reflexen.

### BUKETT
Ein ausdrucksstarkes und einladendes Bouquet mit einer berauschenden Fruchtigkeit. Reife Brombeeren, saftige Kirschen und dunkle Holunderbeeren prägen die intensive Aromatik. Die fruchtigen Noten verleihen dem Wein eine verführerische und zugleich harmonische Ausstrahlung.

### GESCHMACK
Am Gaumen präsentiert sich der Dornfelder weich, samtig und vollmundig. Intensive Aromen von Süßkirschen und Brombeeren verbinden sich mit einem Hauch von Flieder und sorgen für ein vielschichtiges Geschmacks-erlebnis. Die dezente Tanninstruktur verleiht dem Wein eine angenehme Weichheit, während die harmonische Verbindung von Restsüße und ausdrucksstarker Frucht für einen animierenden Trinkfluss sorgt. Sein saftiger Körper rundet das Geschmackserlebnis ab.

### SPEISEEMPFEHLUNG
Ein vielseitiger Begleiter zu Pizza und Pasta, herzhaften Käsevariationen und kräftigen Wildgerichten. Auch zu fruchtigen Desserts auf Schokoladenbasis harmoniert dieser Dornfelder hervorragend.

### TRINKTEMPERATUR
14–16 °C




**WEINGUT GAUER**
Plattenhohl 1
55294 Bodenheim
Telefon 0 61 35 / 22 16
info@weingut-gauer.de
www.weingut-gauer.de
Weingut Gauer