



2023 DOMINA Stein Stetten Lagenwein

Qualitätswein | Trocken

ANALYSE

Restzucker	0,5 g/l
Säure	5,3 g/l
Alkohol	13,0 % vol.

Vegan

LAGE

Die Besonderheit ist die Steillage mit einer Hangneigung von bis zu 80%. Der „steinreiche“ Boden ist ein idealer Wärmespeicher. Die Rebwurzeln werden regelrecht in tiefere Boden- und Gesteinsschichten gezwungen. Von dort kommt die hohe Mineralität und große Eleganz dieser charakterstarken Weine. Die Reben sind bereits über 40 Jahre alt. Trotz der durch das Alter der Reben geringeren Erträge, werden die Trauben kurz vor dem Reifebeginn im August nochmals halbiert, damit die volle Kraft des Rebstocks in jede verbleibende Beere transportiert wird.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Purpurrot steht er im Glas mit einer vollen Nase von dunklen Früchten und Beeren wie Brombeere, dunkle Kirsche, dazu Feige und ein fein abgestimmtes Holz. Hinzu gesellen sich Veilchen, Vanille, ein Hauch Leder und feine Gewürzaromen. Eine elegante Säure, samtig und lang anhaltend.

SPEISENEMPFEHLUNG

Wunderbar zu Schmorgerichten von Rind, Lamm und Wild. Schön auch zu einem Kalbssteak mit Birnen und Käse überbacken, zu BBQ und Kurzgebratenem. Sauerbarten mit Rotkohl und Klob oder Wildrouladen mit Tagliatelle und Feld-/Kräutersalaten sind ebenfalls ein gutes Pairing.

ZUTATEN | NÄHRWERTE | ALLERGENE



Kellereigasse 14 | 97776 Eußenheim
Tel. 09353 9632 | info@weingut-hoefling.de