

Weinexpertise

Weinnummer	24
Jahrgang	2020
Bezeichnung	Dornfelder Lieblich
Inhalt	0,75l
Alkohol	11,5 vol%
Restzucker	34,8 g/l
Säure	5,1 g/l
Weinart	Rotwein
Rebsorte	Dornfelder
Qualitätsstufe	Qualitätswein b. A.
Verschlussart	Kunststoffstopfen
Trinktemperatur	16°C - 18°C (im Sommer auch 12°C)



Moselstr.44
56814 Ernst

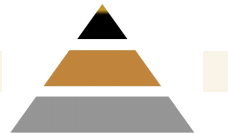
Fon 0 26 71 / 73 45

Fax 0 26 71 / 73 47

www.ferienweingut-zenz.de

info@ferienweingut-zenz.de

Einordnung in unserer Qualitätspyramide	Lagenweine mit Rebsorte
	Rebsortenweine
	Cuvée



Der Jahrgang

Das Jahr 2020 war geprägt von wiederholter Trockenheit (das dritte Jahr in Folge unterdurchschnittliche Niederschlagsmengen). Somit war die Wasserversorgung der Weinberge ein wichtiger Faktor, der in unseren Weinbergen, auf Grund des Alters der Rebstöcke, sehr gut gewährleistet war. Die Ernte begann sehr früh. Bereits Mitte September wurde die Rebsorte Spätburgunder für Rosé und Grauburgunder geerntet. Die Temperaturen waren hochsommerlich. Ende September setzte dann Regen ein und die Temperaturen gingen deutlich zurück. Die Ernte wurde unterbrochen und erst Mitte Oktober mit der Rebsorte Riesling fortgesetzt. Ende Oktober wurden die Rebsorten Gewürztraminer und Kerner geerntet.

Insgesamt waren die Mostgewichte etwas niedriger als im letzten Jahr. Das ergibt etwas leichtere Weine mit moderaten Alkoholwerten und schönem Trinkfluss. Die Trauben waren bis zum letzten Tag der Ernte sehr gesund und die Fruchtsäuren moderat bis niedrig.

Beschreibung

Der liebe Dornfelder zeichnet sich besonders durch den für Rotweine relativ hohen Restzuckergehalt aus. Durch den Restzucker sind die vorhandenen Tannine deutlich im Hintergrund und der Rotwein ist sehr weich.

Ein Tipp: Kühlen Sie den Wein im Sommer im Kühlschrank auf Weissweintemperatur. Ein besonderes Geschmackserlebnis

Die Rebsorte Dornfelder ist eine sehr fruchtige und farbintensive Rebsorte. Die bläulich-lilafarbenen Reflexe im Glas zeichnen die Rebsorte aus.

Seit einigen Jahren arbeiten wir in der Produktion und Herstellung mit einem Kollegenbetrieb in Ernst zusammen. Der Betrieb leistet die Arbeit im Weinberg und in der Weiterverarbeitung der Trauben zu Wein. Die Trauben

werden mit der Hand in den Weinbergen in Ernst und Bruttig geerntet. Die Vergärung findet in einem geschlossenen Maischebehälter statt. Nach der alkoholischen Gärung wurde der Jungwein von der Maische getrennt und zur Fassweinlagerung in den Keller eingelegt. Im Februar 2021 haben wir eine sensorische Auswahl der Weine durchgeführt und den Tank ausgesucht, der unserem Geschmacksprofil entspricht. Der Wein wurde im März 2021 gefüllt und ist seitdem im Verkauf.