



Sommelier
Vividus
empfiehlt:

Art. Nr. 2.083

Deutschland / Rheinhessen
Ludwigshöher Gutswein
Dornfelder - QbA. - trocken
Jahrgang 2016

FIRST



Weingut Bürgermeister Weber Erbe:

Rhein Hessische Edelweine

Winzermeister Markus Weber bietet über 24 Jahre

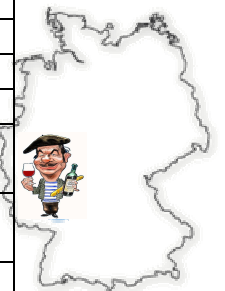
persönliche Weinkompetenz. Sein Familienweingut, in Rheinhessen, wurde 1938 von Hermann Weber gegründet und seit 1994 von ihm, in dritter Generation, geführt. Die Rebfläche beträgt 30 Hektar, mit alten Rebstöcken. Das Weingut wurde immer wieder durch die Landwirtschaftskammer auf Landes- und Bundesebene ausgezeichnet.

Produkt Info:

Die Säureausprägung ist eher moderat, was säureempfindlichen Verbrauchern entgegenkommt. Mit dem hohen Farbstoffgehalt geht auch ein hoher Gerbstoffanteil einher. Aufgrund der Nachfrage nach Rotweinen nach farbintensiven Sorten hat sich der Dornfelder in Deutschland zu einer Modersorte entwickelt

Name / Lage:	Ludwigshöher Gutswein
Rebsorte:	100% DORNFELDER (Jahrgang 2016)
Geschmacksrichtung	trocken
Qualitätsstufe:	QbA.
Flascheninhalt:	0,75 Liter – Flaschenverschluss: Alternativkork
Analysewerte:	Alkohol: % Vol. – Säure: g/l – Restzucker: g/l
Serviertemperatur:	12- 15°C
Weinreifung:	Edelstahlbehälter
Bodenart:	Keuper
Allergene:	Enthält Sulfite
Vegan:	Nein, kann Spuren von Eiweiß, Gelatine und Milch enthalten
Gourmetempfehlung:	Dieser trockene Dornfelder ist ein hervorragender Begleiter zu kräftigen Speisen, Wild, Steak oder auch zu Käse.
Rezeptempfehlung:	Dornfelder Weinschalotten mit Schweinemedallions und Schupfnudeln
Reifepotential:	2019
Bewertungen:	Sommelier Vividus 5,6/6,0 Punkten
<u>Presse:</u>	
Auszeichnungen:	
Besonderheit:	
<u>Hersteller/</u>	
<u>Inverkehrbringer:</u>	Weingut Bürgermeister Weber Erbe Ludwigshöhe

Weinbaugebiet
DEUTSCHLAND
Rheinhessen



©11/16 Klaus Löbbe Wie übernehmen keine Haftung für Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen.

„**vidividus-natürlich®** * - *lebend, naturgetreu, munter, so wie die Natur es gibt*

Weinfachagentur Klaus Löbbe * Mühlenstraße 45a * 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 * E-Mail: infi@vidividus-natuerlich.de * www.vidividus-natuerlich.de oder www.bioweinland.de