



WEINGUT ANSELMANN  
PFALZ - PALATINAT  
DORNFELDER



**Cépages :**

- Dornfelder 100%



**Vinification :**

Elevage cuve inox.



**Terroir :**

Calcaire



**Dégustation :**

Rouge foncé profond avec des reflets violets. Bouquet agréable qui combine des arômes de fruits mûrs de myrtilles, de

groseilles et de cerises avec des arômes de chêne noble et de vanille. Arômes intenses de cerise noire. Très harmonieux et mûr. Quelques notes de barrique. Tanins remarquablement mûrs et harmonieux.



**Accords mets /vin :**

Se marie idéalement avec la viande rouge, en particulier le gibier et les fromages forts.