



Hörner Hochstadt (Pfalz)



Der Charakter: Samtene Fülle und unwiderstehliche Süße Der Dunkelfelder ist ein Rotwein, der verführt. Sein Name ist Programm: Er präsentiert sich in einer intensiven kirschroten Farbe, die bereits im Glas seine reiche Fruchtigkeit ankündigt. Das Profil "SÜß & VOLL" beschreibt diesen Wein perfekt. Er bietet ein vollmundiges und harmonisches Geschmackserlebnis, das ideal für all jene ist, die Rotweine mit einer spürbaren, aber eleganten Restsüße schätzen.

Am Gaumen entfaltet er eine beeindruckende Fülle, getragen von klaren, reifen Kirsch- und Beerenaromen. Die großzügige Süße von 48,4 g/l wird geschickt durch eine angenehme Säure von 5,0 g/l ausbalanciert, was ihm eine lebendige Balance und eine samtige Textur verleiht. Mit nur 10,0 % vol Alkohol ist er wunderbar leicht und dennoch charakterstark. Dieser Dunkelfelder ist der ideale Wein für den gemütlichen Genuss, der wärmt und tröstet.

Die Seele der Pfalz: Wie Lößboden Süße und Textur schenkt Der Dunkelfelder profitiert stark von den idealen Bedingungen der Pfälzer Weinstraße, die mit ihrem mediterranen Mikroklima und der hohen Sonnenscheindauer eine lange und gesunde Reife der Beeren garantieren. Dies ist besonders wichtig für süße Rotweine, da nur vollreife Trauben die aromatische Komplexität ohne Grüne Noten entwickeln können.

Die Trauben für diesen Wein wachsen auf Lößboden. Dieser mineralreiche und feinkörnige Boden ist das geologische Herzstück der Pfalz und trägt maßgeblich zur Qualität bei:

- Feine Struktur: Der Löß sorgt für eine feine Struktur und eine angenehme Textur am Gaumen, die den Wein so weich und zugänglich macht.
- Wärmespeicher: Er speichert die intensive Wärme der Pfälzer Sonne ideal, was die volle Entfaltung der Fruchtkomponenten und die hohe natürliche Süße begünstigt. Dieses Terroir - die sonnenverwöhnte Reife und die weiche, mineralische Basis - ist das Geheimnis hinter der harmonischen und ausgewogenen Art dieses fruchtig-süßen Dunkelfelders.

Speisenempfehlung: Der süße Abschluss oder die herzhafte Begleitung. Die vollmundige Süße und die intensive Frucht dieses Dunkelfelder machen ihn zu einem vielseitigen Genusspartner. Er glänzt sowohl als Begleiter von Hauptspeisen als auch als krönender Abschluss eines Menüs.

Unsere Empfehlungen für den unwiderstehlichen Genuss:

- Desserts: Dunkle Schokoladenkuchen, Brownies, Beeren-Tiramisu oder Kirsch-Desserts.
- Käse: Salzige und Blauschimmelkäse (z.B. Roquefort oder Gorgonzola) - die Süße bildet einen wunderbaren Kontrast zur Würze.
- Leichte Hauptgerichte: Gebratenes Geflügel mit fruchtigen Saucen oder leichte Fleischgerichte (wie vom Weingut empfohlen). Serviertemperatur: Leicht gekühlt bei 14-16 °C entfaltet er seine Aromen am besten.



Weingut Hörner

Edesheimer Weg 14
76879 Hochstadt

Tel: +49 (0)6347-3181935
Fax: +49 (0)6347-3181941
service@weingut-hoerner.de
www.weingut-hoerner.de