



Hörner Hochstadt (Pfalz)



Der Charakter: Kraft, Wärme und pure Frucht Vergessen Sie den Alltag und tauchen Sie ein in die sinnliche Welt des Dornfelders. Unser Hörner Dornfelder Rotwein trocken 2021 ist mehr als nur ein Wein - er ist ein Gefühl. Bereits beim Einschenken zieht er Sie in seinen Bann: Eine tief, fast magische violett-schwarze Farbe verspricht die Intensität, die Sie suchen. Dieser Wein ist kräftig und rund - ein wahrer Charakterkopf, der sofort überzeugt.

In der Nase entfaltet sich ein opulentes Feuerwerk dunkler Beeren: Reife Brombeere, aromatischer Holunder und ein Hauch saftiger Johannisbeere dominieren das Bouquet. Am Gaumen erleben Sie diese Aromen in perfekter Harmonie, gefolgt von einer tiefen, warmen Note von edler Bitterschokolade. Mit nur 4,7 g/l Restzucker und einer belebenden Säure von 5,1 g/l behält er seine klare, trocken Struktur - ein Meisterstück der Balance. Er lädt nicht nur zum Genießen ein, sondern zum Verweilen, Teilen und Feiern der schönen Momente des Lebens.

Die Seele der Pfalz: Wo Sonne und Sand Geschichte schreiben Dieser Wein ist das unverfälschte Ergebnis seiner Heimat, der Pfälzer Weinstraße. Man nennt sie nicht umsonst die "deutsche Toskana" - eine Landschaft, die von fast südländischem Klima verwöhnt wird. Geschützt durch den imposanten Pfälzerwald genießen unsere Reben jährlich über 1.800 Sonnenstunden. Diese einzigartige, fast mediterrane Wärme erlaubt es den Dornfelder-Trauben, perfekt auszureifen, ihre intensive Farbe voll zu entwickeln und eine beeindruckende Aromenkonzentration aufzubauen.

Der Boden, auf dem die Reben für den Jahrgang 2021 wuchsen, ist der Schlüssel zu seiner Struktur: Sandiger Lehm. Dieser Schatz der Natur speichert die Wärme des Tages, versorgt die Reben optimal mit Feuchtigkeit und Nährstoffen und verleiht dem Wein seine charakteristische rund-geschmeidige Textur. Dieses außergewöhnliche Terroir - das Zusammenspiel aus geologischer Kraft und sonnenverwöhntem Klima - ist das Geheimnis hinter der Fülle und dem anhaltenden Nachklang dieses Dornfelders.

Der perfekte Moment: Ihre Speisenempfehlung Der kräftige und harmonische

Dornfelder ist der ideale Partner für anspruchsvolle Gaumenfreuden. Er verlangt nach ebenso charakterstarken Begleitern. Machen Sie Ihr nächstes Dinner zu einem unvergesslichen Erlebnis!

Wir empfehlen:

- Für den rustikalen Genuss: Klassischer, saftiger Rinderbraten oder ein würziges Wildragout mit Beerenkomponenten.
- Für den italienischen Abend: Reichhaltige Lasagne oder eine herzhafte Pizza mit dunklen Oliven und Salami.
- Zum Abschluss: Eine Platte mit intensiv gereiftem Hartkäse (z.B. alter Gouda oder Cheddar) und dunklem Traubengelee. Servieren Sie ihn leicht temperiert bei 16 bis 18 °C, um sein volles Aroma-Potenzial freizusetzen.



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