

Selected by Mövenpick, Forster Winzerverein

Perfekter Begleiter zu kräftigem Braten, Wild oder Käse

Bilderbuch-Dornfelder von einem Qualitätserzeuger, rund, fruchtintensiv, saftig – erstklassiger (Grill)Party-Wein!

Tiefdunkles Purpurrot, in der Nase und am Gaumen durch köstliche, intensive Fruchtaromen von Sauerkirschen, Brombeeren und Holunder geprägt. Trinkt sich harmonisch, saftig mit präsender Frucht, süffig auf hohem Level. Schön auch die Geschmeidigkeit und samtige Tanninstruktur, die zusammen einen jetzt wunderbar zu genießenden Rotwein und perfekten Begleiter zu kräftigem Braten, Wild oder Käse ergeben. Tipp: leicht gekühlt servieren!

Hervorragend zu Hacktätschli und Kalbsbraten. Kaninchenragout, Rehmedaillons sowie Ente und Gans. Ebenso passend zu Nudeln mit Pilzsauce, Hartkäse und Brie.

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar  
Telefon: 041 759 17 17. Fax: 041 759 17 82. [service@moevenpick-wein.ch](mailto:service@moevenpick-wein.ch). [www.moevenpick-wein.ch](http://www.moevenpick-wein.ch)

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Dornfelder Pfalz**

Selected by Mövenpick  
Forster Winzerverein

|                                 |                                                                                                 |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Germania                                                                                        |
| <b>Valutazioni:</b>             | Score 17/20                                                                                     |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Dornfelder                                                                                 |
| <b>Maturità:</b>                | Jetzt trinkreif                                                                                 |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                                                                                    |
| <b>Vinificazione:</b>           | 28 Monate in Stahltank                                                                          |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 12.0 %                                                                                          |
| <b>Servizio:</b>                | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge<br>Weine können mit dem Dekantieren noch<br>zulegen. |