SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

2022

Dornfelder

TROCKEN

Ökologisch bewirtschaftete Weinberge im Osten Rheinhessens. Die Trauben entrappen wir und legen die Maische zur Gärung mit den Schalen in große Stahltanks ein. Durch regelmäßiges Durchmischen extrahieren wir die wertvollen Inhaltstoffe und auch die kräftige Farbe aus den Schalen. Nach dem Keltern reift der Wein zu 70% im Edelstahl, zu 30% im großen Holzfass.

BESONDERHEIT	Die neue Sorte der 80er Jahre, Kirsche und Pflaume - sehr fruchtbetont
SENSORIK	Tiefdunkles Violettrot. Charmante Fruchtfülle von dunklen Früchten wie Brombeeren, Cassis, schwarzen Kirschen sowie dunkles Pflaumenmus mischen sich mit Holunderholz und Pfingstrosen, Gewürznelken und Pfeffer. Der saftige Gaumen lebt von viel charmanter Frucht und einer geschliffenen Säure- und Tanninstruktur.
EMPFEHLUNG	Ein sehr guter Begleiter würziger Speisen. Kalte Platten mit Schinken und Käsen, dazu Bauernbrot, rote Paprika gefüllt mit Hirse und Thymian, Wachtelbrüstchen auf Linsensalat, Blätterteigpastetchen mit Schinken und Käse gefüllt, Flammkuchen oder Quiche Lorraine
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	5,3 g/l
RESTSÜSSE	4 g/l
GESCHMACK	trocken
TRAUBEN	Dornfelder
TRINKTEMPERATUR	18 °C
BODEN	Vornehmlich Lössboden, Sand, Kies und Lehm
QUALITÄT	QBA
GÜTESIEGEL	BIO

SANDER - ökologische Weine
In den Weingärten 11
67582 Mettenheim

Telefon: +49 (0) 6242 1583
Fax: +49 (0) 6242 6589
info@sanderweine.de
www.sanderweine.de

Naturland
Mitglied im Verband
Naturland e.V.
Nr. 67001 W

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft

ÜBERZEUGUNG IST SEIT DREI GENERATIONEN UNSER ANTRIEB FÜR NATURGEMÄSSEN WEINBAU.

Als Deutschlands ältester, nach ökologischen Richtlinien arbeitender Weinbaubetrieb, können wir guten Gewissens sagen: Wir hinterlassen unseren Kindern wirklich blühende Landschaften. Eine solide Basis, ein echtes Geschenk und eine Verpflichtung. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lößböden rund um Mettenheim. Wir erhalten die biologische Aktivität unserer Böden mithilfe der Natur: Das Geheimnis liegt dabei im richtigen Einsatz von Mist, Kompost, Stroh und Gründüngungspflanzen. Mit diesen organischen Materialien steigern wir den Humusgehalt des Bodens. Das Ergebnis ist ein „garer" Boden mit stabilen Krümelstrukturen. So erhalten unsere Weine eine tiefere Prägung durch ihr Terroir. Unsere Spitzenlagen wurden nie flurbereinigt - Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.

SANDER - ökologische Weine
In den Weingärten 11
67582 Mettenheim

Telefon: +49 (0) 6242 1583
Fax: +49 (0) 6242 6589
info@sanderweine.de
www.sanderweine.de

Naturland
Mitglied im Verband
Naturland e.V.
Nr. 67001 W

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft