



2018

Hammelburger

DOMINA

QUALITÄTSWEIN | TROCKEN

Ein fruchtiger und etwas zahmerer Vertreter der typisch fränkischen Domina. Schon im Glas sticht einem das herrliche Kirschrot ins Auge, das sich mit intensiven Kirsch-Aromen in der Nase und am Gaumen fortführt. Milde, gut eingebundene Tannine runden den Rotwein perfekt ab.

PASST ZU



WILD



PIZZA &
PASTA

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

4,7 g/l

ALKOHOL

12 % vol

RESTSÜßE

4,9 g/l

QUALITÄT

Qualitätswein

GESCHMACK

trocken

HERKUNFT

Franken

Flasche

FLASCHENFORM

Bordeaux 0,75 Liter

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

16-18 Grad

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

6093322224

Auszeichnungen



DIE FRÄNKISCHE WEINPRÄMIERUNG.

Die fränkische Weinprämierung wird vom Fränkischen Weinbauverband fortlaufend durchgeführt. Alle fränkischen Winzer, Genossenschaften und Kellereien können sich dem Wettbewerb stellen. Der Zweck der Prämierung ist die Förderung des Leistungswettbewerbs und Sicherung der Qualität des Weines in Franken.

Die Beurteilung erfolgt durch eine neutrale Prüfungskommission.

Ausgezeichnet werden Weine und Schaumweine, welche die gültigen Kriterien erfüllen und zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken gehören.

Die Auszeichnungen sind Gold, Silber und Bronze.

Hinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass nicht alle Medaillen auf die Flaschen geklebt werden. Wir bitten um Ihr Verständnis.

REBSORTE

Domina

Die Rebsorte Domina ist die am häufigsten angebaute rote Rebsorte in Franken: Eine echte fränkische Spezialität. Im Jahr 1927 wurde die Domina von Peter Morio aus Blauen Portugieser und Spätburgunder gezüchtet. Die fränkische Domina mit intensiven Kirschrot hat Aromen von Sauerkirsche und Waldfrüchten. Der Rotwein ist voll und weich, mit angenehmen Gerbstoffen.

PRODUKTLINIE

Winzerkeller Hammelburg

Eine starke Gemeinschaft... "Einigkeit macht stark!" So heißt es seit 1904 in Hammelburg. Aus einer wirtschaftlichen Notlage heraus schlossen sich die damaligen Weinbauern zu einer Gemeinschaft zusammen. Die Winzerfamilien bewirtschafteten ihre Weinberge in Eigenregie und brachten im Herbst ihre Weintrauben in das Kellereischloss, welches früher als Sommerresidenz der Fürstbischöfe von Fulda diente. Durch Mithilfe aller wurde dort aus den Trauben der spätere Wein geformt. Koordiniert vom geistlichen Johannes Martin ging es mit viel Fleiß und handwerklichem Geschick mit dem Weinbau wieder aufwärts. Noch heute sind es genau diese Eigenschaften, welche als Garanten für die Spitzenqualität der Winzerkellerweine sorgen. Warum die Winzerkellerweine besonders sind... Als Nordlicht des fränkischen Weinbaus profitieren die Hammelburger GWF-Winzer vom kühleren Klima der Vor-Röhn. Diesem Unterschied verdanken wir es, dass die Trauben langsamer und vor allem länger am Rebstock reifen können. Die Weine werden dadurch sehr filigran und feinfruchtig. Die Hammelburger Weinlagen... Besonders spannend ist es, die feinen Unterschiede zwischen den Weinen, aus den verschiedenen Einzellagen rund um Hammelburg, herauszuschmecken. Während die Weine aus dem Wirmsthaler Scheinberg sehr opulent, mit angenehmen Schmelz daher kommen, präsentieren sich die Weine aus dem Hammelburger Trautlestal schlank und klar.

Über die Winzergemeinschaft Franken eG, GWF

Weine, die bei allen Gelegenheiten ein Genuss sind – Ziel der Winzergemeinschaft Franken, GWF ist, dem Trend bei Konsumenten nachzukommen. Unter dieser Prämisse will das Unternehmen weiterwachsen und dem Handel dabei konstant Impulse geben. 1959 gegründet, gehört die GWF zu den sechs größten Winzergenossenschaften Deutschlands. Mit rund 1.400 aktiven Mitgliedern und knapp 1.300 Hektar Reb-fläche im gesamten fränkischen Weinland ist sie ein zuverlässiger Partner für den beliebten Frankenwein. Die Trauben der GWF-Winzer wachsen in namhaften fränkischen Lagen – von Großostheim bis Zeil am Main und von Hammelburg bis kurz vor Rothenburg ob der Tauber. Das Weinsortiment umfasst alle gängigen Rebsorten. Jede Weinregion, jede Einzellage und jeder Winzer verleihen den Weinen ihre charakteristische Note.