DAGERNOVA

UNSERE WEINMANUFAKTUR IM AHRTAL

Dernauer Pfarrwingert

AHR SPÄTBURGUNDER · TROCKEN · 2022



Ein Weinberg. Ein Winzer. Ein Wein.

Direkt hinter unserer Traubenannahme in Dernau beginnt der Pfarrwingert - eine der besten Einzellagen der Ahr. Hier wird Herkunft unmittelbar erlebbar.

Dieser Spätburgunder folgt unserem klaren Selektionsprinzip: Ein Weinberg, ein Winzer, ein Wein.

Nach der Maischegärung reift er 13 Monate auf der Feinhefe in Barriquefässern aus Allier-Eiche. Das Ergebnis ist ein Wein, der Beerenfrucht, feine Röstaromen und mineralische Spannung verbindet - kraftvoll, charakterstark und mit langem Nachhall.

SO SCHMECKT DER PFARRWINGERT:

Dunkles Rubinrot. Im intensiven Bukett zeigen sich Herzkirsche, Waldbeeren, Lakritz und ein Hauch Vanille. Am Gaumen feurig und mineralisch, mit schöner Beerenfrucht, feinen Röstaromen und einem langen, ausdrucksstarken Nachhall.

HERKUNFT
Dernauer Pfarrwingert

BODEN
Blauschiefer & Grauwacke

ERTRAG
50 kg/ar

TRINKTEMPERATUR
18 °C

AUSBAU
13 Monate neues Barrique

ALKOHOL
13,4 % vol.

Online entdecken

DAGERNOVA

UNSERE WEINMANUFAKTUR IM AHRTAL

Walporzheimer Kräuterberg

AHR SPÄTBURGUNDER · TROCKEN · 2023



Ein Weinberg. Ein Winzer. Ein Wein.

Der Walporzheimer Kräuterberg zählt zu den besten Lagen der Ahr. Dieser Spätburgunder stammt aus unserem Einzellagenprogramm und steht für Herkunft im klarsten Sinne: Ein Weinberg, ein Winzer, ein Wein.

Der bewusst niedrige Ertrag von 50 kg/ar verleiht ihm Konzentration und einen unverwechselbaren Ausdruck.

Nach der Maischegärung reift er 13 Monate auf der Feinhefe in Barriquefässern aus Allier-Eiche. So verbindet er die Würze des Terroirs mit weicher Struktur und rauchiger Tiefe - ein Wein mit Charakter und langem Nachhall.

SO SCHMECKT DER KRÄUTERBERG:

Dunkles Rubinrot. In der Nase schwarze Kirschen, eine feine Pfeffernote und Karamell. Am Gaumen würzig und angenehm weich, begleitet von rauchigen Barrique-Akzenten. Das lange Finale bringt die Qualität des Terroirs klar zum Ausdruck.

HERKUNFT
Walporzheimer Kräuterberg

ERTRAG
50 kg/ar

AUSBAU
13 Monate neues Barrique

BODEN
Blauschiefer & Grauwacke

TRINKTEMPERATUR
18 °C

ALKOHOL
13,61 % vol.

Online entdecken

DAGERNOVA

UNSERE WEINMANUFAKTUR IM AHRTAL

Dernauer Hardtberg

AHR FÜHRBURGUNDER · TROCKEN · 2023



Eine seltene Spezialität der Ahr.

Frühburgunder ist eine echte Rarität - im Dernauer Hardtberg zeigt er seinen besonders filigranen Charakter. Die Reben wachsen auf Grauwacke- und Schieferverwitterungsboden.

Ein bewusst niedriger Ertrag von 50 kg/ar schenkt dem Wein Konzentration, Tiefe und Eleganz.

Nach zwei Wochen Maischegärung reift er 22 Monate auf der Feinhefe in mehrfach belegten Barriques. Unfiltriert gefüllt bewahrt er seine Komplexität - ein seltener Ahrwein, der samtige Struktur, feine Frucht und Röstaromen vereint.

SO SCHMECKT DER HARDTBERG:

Dichtes Rubinrot. Im Bukett Schokolade und süßer Pfeifentabak. Am Gaumen dominieren rote Kirschen und deutliche Röstaromen, getragen von samtigen Tanninen und ausgewogener Säure. Das lange Finale zeigt Tiefe und Eleganz.

HERKUNFT
Dernauer Hardtberg

BODEN
Schiefer & Grauwacke

ERTRAG
50 kg/ar

TRINKTEMPERATUR
18 °C

AUSBAU
22 Monate neues Barrique

ALKOHOL
13,52 % vol.

Online entdecken