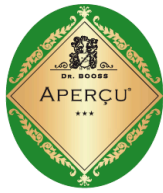
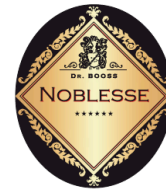


*Anspruchsvolle Weine – für jede Gelegenheit*



**„APERÇU<sup>®</sup>  
UND  
MEHR“**



## **Domina – ein weitgehend unbekanntes Rotweinerlebnis mit überraschendem Erinnerungswert.**

Schon die Erwähnung des Namens bei einer Weinprobe und Verkostung ruft den berühmten „fragenden Blick“ hervor. Domina, wie, warum?

Eigentlich ist das auch kein Wunder, klingen doch andere Rebsorten in der deutschen Sprache, wie zum Beispiel Spätburgunder oder Portugieser, nach Erntezeit oder vermeintlicher Herkunft. So ist das eben in Deutschland. Da fällt dann schon eine Rebsorte mit der Bezeichnung „Domina“ aus dem Rahmen.

Die Rebsorte Domina hat trotz ihrer lateinischen Anmutung, was soviel wie „Herrin“ bedeutet und mögliche Assoziationen nicht ausschließt, die deutsche „Staatsbürgerschaft“.

Die Rebsorte Domina ist das Ergebnis einer Neuzüchtung aus dem Jahre 1927 aus Blauer Portugieser x Spätburgunder des Instituts für Rebenzüchtung Geilweilerhof. Und erst jetzt - nach 82 Jahren, vielleicht auch bedingt durch den deutlich fühlbaren Klimawandel entdecken deutsche Winzer das ungeahnte Potential dieser Trauben mit mediterraner Anmutung. Aber mit einem Anteil von 0,5 Prozent an der Anbaureibfläche in Deutschland ist sie noch eine „Rarität“.

So sieht es auch das Weingut Dr. Boos in Osthofen am Rhein, dessen 2007 Domina eine herausragende Bereicherung für den Rotweinliebhaber und Genießer ist. Ein vollmundiges Weinerlebnis, sympathisch im Glas und beim ersten Schluck, mit einem ungewöhnlich feinen Zusammentreffen von Säure und Restsüße, zarten Beerenaromen mit einem Hauch von Vanille.

Sicherlich kein Wein für jeden Tag, aber vielleicht für die Stunden zu zweit oder den besonderen Anlass. Dabei spielt die Ausrichtung der kulinarischen Zugaben nicht unbedingt eine Rolle. Die Domina ist die passende Ergänzung zu Baguette und Parmesan, genauso wie die Bereicherung eines festlichen Menüs mit Bouef Bourguignon, Entenbrust, Rehrücken oder der Weihnachtsgans.

**Alkoholgehalt 12,5 % Vol.**

**Säure 4,9 g/l**

**Restsüße 10,6 g/l**

*Trinktemperatur 12 – 14 Grad Celsius*

[www.apercuexpress.de](http://www.apercuexpress.de)

[wein@apercuexpress.de](mailto:wein@apercuexpress.de)