



MERLOT

ROTWEIN trocken
Artikelnummer: 1920

Die besten Lagen mit spröden Böden, lassen SEIT ÜBER 40 JAHREN bei uns eine bezaubernde Sorte reifen. Die Reberziehung erfolgt als Einzelpfahlerziehung bzw. Flachbogen (4 - 7 Augen pro m²).

94° Oechsle. Klassische Maischegärung über 2 Wochen, biologischer Säureabbau, Barriqueausbau über 14 Monate.

Im Glas mittleres Granat. In der Nase der Duft von Paprika, Beeren und Kirsche. Am Gaumen pfeffrig, etwas rauchig, konzentriert, langer Nachhall.

Ideal zu Lammhaxe mit provenzalischen Gewürzen, zu gebratener Gans und auch zu Rohmilchkäse.

Jahrgang:	2019
Rebsorte:	Merlot
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Muschelkalk 80 %
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	13 % vol.
Restzucker:	4,4 g/l.
Säure:	6 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2030
Serviertemperatur:	16 bis 18 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite