



## MERLOT >HADES<

ROTWEIN trocken

Artikelnummer: 1620-H

Die besten Lagen mit spröden Böden lassen einen bezaubernden Wein reifen. Die Reberziehung erfolgt als Einzelpfahlerziehung bzw. Flachbogen (4 - 7 Augen pro m<sup>2</sup>).

90° Oechsle. 1/3 Kaltmazeration über eine Woche, danach klassische Maischegärung über mehrere Wochen, biologischer Säureabbau, Barrique-Ausbau im kleinen 225 Liter Fass über 18 Monate (100 % französische Eiche, zum Teil ungetoastet). Auf der Vollhefe bis kurz vor der Füllung, einen Abstich. Unfiltriert abgefüllt.

Im Glas dunkles Rubin. In der Nase Duft von Beerenaromen und Kirsche, pfeffrig, etwas rauchig. Am Gaumen herzhaft Aromen von dunklen Beeren, Kräuternoten.

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

Jahrgang:	2016
Rebsorte:	Merlot
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Muschelkalk, Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	12 % vol.
Restzucker:	0 g/l.
Säure:	5,1 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2028
Serviertemperatur:	16 bis 18 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite