



2018 Merlot * * * trocken

„im Holzfass gereift“

Art. Nr. 3855

Weinbeschreibung

- * **Farbe:**
Kirschrot mit leichten violetten Reflexen.
- * **Aroma:**
Ein Duft zum Schwärmen: Kräftiges, einladendes Aroma von Waldbeeren und Brombeeren sowie vegetative, würzige Noten von Wacholder und Kräutern.
- * **Weincharakter:**
Die Tannine sind angenehm eingebunden. Auf dem Gaumen ist dieser Wein tief-fruchtig, mit komplexer Struktur und Intensität. Er wirkt dabei sehr charmant.
- * **Weinausbau:**
Dieser Wein wurde traditionell 3 Wochen maischevergoren. Anschließend Ausbau im neuen und gebrauchten Barrique für 20 Monate.
- * **Empfehlung:**
Genießen Sie diesen Wein bei einer Temperatur von 16 – 18 Grad Aufgrund der weichen Tannine ist dieser Merlot ein hervorragender Partner für alle Variationen von Hartkäse. Als Essensbegleiter zu Wildgerichten - eventuell mit Cassis-Soße oder Preiselbeeren -, zu Rind, und Schmorgerichten ist er ebenfalls eine exzellente Wahl.
- * **Analysewerte:**
Alkohol: 13,5%
Zucker: 2,0g
Säure: 5,9g
Enthält Sulfite

