



Merlot

Art.-Nr.: 401224

Kategorie:	Gutswein aus dem Eichenfass
Rebsorten:	Merlot
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QW) Im Eichenfass gereift
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	14,5 % Vol.
Restsüße:	0,3 g/l
Säuregehalt:	5,2 g/l
Trinktemperatur:	18 °C
Ausbau:	Im Eichenfass gereift

Beschreibung:

Ein Wein mit internationalem Flair - geschmeidig, weich und dennoch mit Ecken und Kanten.

Eine charakterstarker Rotwein der seine Sinnlichkeit durch die mehrmonatige Reife im Holzfass erhält.

Das Zusammenspiel von Brombeeren, Holunderbeeren und reifen Pflaumen verleihen ihm seine Vollmundigkeit.

Ein Wein für alle Lebenslagen, oder wie Andrea sagt: „DER GEHT IMMER“.

Ausbau:

Dieser Wein wurde in einem traditionellen großen Eichenholzfass ausgebaut und ist über mehrere Monate darin zu einem ausgewogenen Rotwein herangereift.





Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Wild, Gegrillt, Gebraten, Geräuchert, Gebacken,
Gedünstet, Molkereiprodukte, Weichkäse, Edelschimmel, Hartkäse,
Zwiebelgewächse, Knollen o. Rüben, Tomaten /
Nachtschattengewächse, Pilze, Weißbrot, Brot, Schokolade, Lamm,
Kalb

Passt gut zu:

Grillabend, Geschenk, Männerabend, Date, Sommerabend,
Kaminabend, Feierabend, Besondere Anlässe

