

SPÄTLESE MERLOT 2019



ALKOHOL: 9,0 %
ZUCKER: 93 g/l
SÄURE: 6,0 g/l

REBSORTE:
Merlot

VINIFIZIERUNG:
Im Stahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:
Geschmeidig, enorm beerenfruchtig im Duft, reife Erdbeeren, Wildkirschen; sehr rund, saftige Kirsch-Frucht mit etwas Gewürzigkeit, mild und weich auslaufend, dezente Süße.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:
Ideal zu Pasteten, Gänseleber mit Weingelee, asiatische Küche mit pikant-süß-sauren Soßen, Blauschimmelkäse, Schokoladedessert