



SPÄTLESE MERLOT 2021

ALKOHOL: 8,0 %
ZUCKER: 103,8 g/l
SÄURE: 5,7 g/l

REBSORTE:
Merlot

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

CHARAKTERISTIK:
Helles glänzendes Ziegelrot mit himberfarbenen Elementen und hellen orangen Reflexen abwechslungsreiche Aromen nach Weichseln, Mandarinschalen, Kirschblüten, Sanddorn und dem Gelee von Zitrusfrüchten; geschmeidige Struktur mit sehr feinem, runden Säurespiel, charmant mit heller roter Frucht, Himbeeranklang und einem zart rosablütigem Finish; Süßerlebnis!

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:
Ideal zu Pasteten wie Gänseleber, asiatische Küche mit pikant-süß-sauren Soßen, Blauschimmelkäse, Spargelsalat mit Erdbeeren, frisch gebratene Hühnerleber auf Radicchio, Schokoladedessert.