

MERLOT SPÄTLESE 2022



ALKOHOL: 8,0%
ZUCKER: 113,2 g/l
SÄURE: 5,2 g/l

REBSORTE:
Merlot

VINIFIZIERUNG:

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

CHARAKTERISTIK:

Sehr helles Ziegelrot; ein Reigen von Hibiskus, heller Kirschfrucht und Hagebutte, aus dem Hintergrund schmeichelt sich etwas Nougat hinzu; geschmeidiges Mundgefühl, glatt und harmonisch mit ganz feinen herben Noten und rotblütigen Nuancen, Säure und Süße in großem Schmelz verbunden.

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.