



210 Merlot Rotwein trocken Gutswein

Weinausbau & Weinberg

Die südlich ausgerichteten sandigen Lehmböden der Rheinfront bringen hochgradige fruchtige und sehr nachhaltige Rotweine hervor. Durch die 14-tägige Maischegärung und die mindestens 6-monatige Reife im Eichenholzfass erlangt er vollste Güte.

Typizität des Weines

Sein vegetatives Aroma nach grünen Paprika, seine Wärme im Geschmack und seine Nachhaltigkeit machen ihn zu einem deutschen Merlot besonderer Art.

Expertise

Rebsorte:	100 % Merlot
Anbaugebiet:	Rheinhessen, Wonnegau,
Jahrgang:	2017
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,75 L
Alkohol:	14,0 % vol.
Restzucker:	0,4 g/l
Säure:	5,1 g/l

Speiseempfehlung

Kräftige Suppen und Eintöpfe; knusprig gebratenes sowie rosa Fleisch

Lagerfähigkeit

6 Jahre (empfohlen)

EAN-Flasche 4 036613 00112 3
EAN-Karton 4 036613 00113 0