

2020 MERLOT -S-



Volumen:	0,75l
Alkoholgehalt:	13,5%
Säure:	4,9 g/l
Zucker:	2,2 g/l
Qualität:	Selektionsweine
Passt zu:	Geschmorte Entenkeule oder Gans mit Rotkohl, Wildschweinragout, Rehbraten
Trinktemp.:	16-18°C
Land:	Deutschland
Anbaugebiet:	Württemberg
Boden:	Gipskeuper
Ausbau:	kräftige und lange Maischegärung in klassi- schen Holzgärständern, Spontangärung, Aus- bau 22 Monate in neuen und gebrauchten 300 l Tonneaux

Dichtes und dunkles Granatrot mit violetten Reflexen. Der einnehmende Duft nach süßen dunklen Früchten wie Pflaume, Holunderbeere und Zwetschge wirkt geradezu umarmend. Die Aromen werden unterstützt durch weiche Noten von Tonkabohne, Marzipan, Schokolade, Veilchen und Vanille. Die Akzente von Lorbeer, Wachholder und Zedernholz gesellen sich spielend dazu. Die dunkelfrüchtigen Aromen spiegeln sich im Geschmack wider. Weich und ausgewogen von Beginn an. Würzig, kräutrig Noten ergänzen die Aromen im Mittelstück und bringen Nachhall dazu. Lange bleibt der Merlot am Gaumen mit ausgewogenen Tanninen zurück.



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG