

SPÄTLESE MERLOT 2017



ALKOHOL: 9,0 %
ZUCKER: 89,6 g/l
SÄURE: 5,3 g/l

REBSORTE:
Merlot

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

CHARAKTERISTIK:
Spannende, typisch dunkel getönte Nase von reifen Herbsthimbeeren und schwarzen Ribiseln, blättrig-würzige Aspekte, auch Aranzini und Ysop, heller Nougat dahinter; sehr herzhaft und ausgereift am Gaumen mit rotfruchtigem, der Sorte entsprechendem Grundthema, dazu zitronig-pfeffrige Pikanz, gewisses Volumen um die Mitte, schön knackig dank feiner Säure und dezentem Restzucker im Hintergrund, individuelles Trinkvergnügen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Ideal zu Pasteten, Gänseleber mit Weingelee, asiatische Küche mit pikant-süß-sauren Soßen, Blauschimmelkäse, Schokoladedessert