

## 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