

SPÄTLESE MERLOT 2018



ALKOHOL: 8,5 %
ZUCKER: 90,0 g/l
SÄURE: 5,0 g/l

REBSORTE:
Merlot

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

CHARAKTERISTIK:
Geschmeidig, enorm beerenfruchtig im Duft, reife Erdbeeren, Wildkirschen; sehr rund, saftige Kirsch-Frucht mit etwas Gewürzigkeit, mild und weich auslaufend, dezente Süße.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:
Ideal zu Pasteten, Gänseleber mit Weingelee, asiatische Küche mit pikant-süß-sauren Soßen, Blauschimmelkäse, Schokoladedessert