

SPÄTLESE MERLOT 2020



ALKOHOL: 8,0 %
ZUCKER: 95,0 g/l
SÄURE: 5,56 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 Kirschfrucht 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.