



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, Weichselgelee; sehr rund, Seewinkler-Kräuternuancen geben dem sanften Mundgefühl und dem kirschfruchtigen Touch eine schöne Struktur und angenehme Leichtigkeit, dezente Süße.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Ideal zu Pasteten wie Gänseleber, asiatische Küche mit pikant-süß-sauren Soßen, Blauschimmelkäse, Spargelsalat mit Erdbeeren, frisch gebratene Hühnerleber auf Radicchio, Schokoladedessert.