



MERLOT

Dieser Merlot weist eine intensive Rubinfarbe auf, ist kompakt und dicht, mit einem warmen, konzentrierten Bouquet, in dem sich vordergründige Noten von Brombeergelee mit feinen an Unterholz erinnernden Tönen vereinen.

Am Gaumen entfaltet er seine betont weinige Aromatik, die ihm im Zusammenspiel mit seiner eleganten Tanninstruktur einen langen und anhaltenden Abgang verleiht.

TRAUBENSORTE

Merlot

BODEN

Lehm

VINIFIKATION

Nach der Anlieferung werden die Trauben leicht gequetscht und entrappt. Nach einer kurzen Mazeration wird die Maische für ca. 10 Tage vergoren. Während der Gärung wird der Most durch Umpumpen und sanftes Unterstampfen in Kontakt mit den Schalen gehalten. Am Ende der Gärung lassen wir die Temperatur leicht ansteigen, um eine bessere Farb- und Geschmacksextraktion aus den Traubenschalen zu erzielen.

SERVIERTEMPERATUR

15° - 17° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichneter Wein zu dunklem Grillfleisch und kräftigen, schmackhaften Hauptspeisen.

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE

