



Merlot trocken

Art.-Nr.: 21

Kategorie	Rotweine
Rebsorten	Merlot
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Rheinhessen
Jahrgang	2019
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A) im Holzfass gereift
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	13,5 % Vol.
Restsüße	1,4 g/l
Säuregehalt	4,2 g/l
Lage	Dienheimer Kreuz
Trinktemperatur	18-20 °C

Beschreibung

Der aus dem Holzfass stammende Merlot trocken ist ein fruchtig, körperreich vollmundiger Rotwein mit ausgeprägtem Bukett von Beerenfrucht, wie Johannisbeere. Dieser Wein kann ohne kulinarische Begleitung genossen werden oder zu leichten Speisen gereicht werden.

Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Wild, Gegrillt, Gebraten, Gebacken, Molkereiprodukte, Hartkäse, Zwiebelgewächse, Knollen o. Rüben, Pilze, Nüsse, Pfeffer, Chili, Hot & Spicy, Exotische Gewürze, Brot, Pumpernickel

Passt gut zu:

Geschenk, Date, Kaminabend, Besondere Anlässe

