

Merlot

2015

Kostnotiz &
Trinkempfehlung:

Dunkle schokoladige Noten, Weichseln und Kirschen, griffig und saftig, feinwürzig, sehr stoffig. Ideal bei 16 – 18° C, Rind, Schwein und Wild, auch für verschiedenste Pilzgerichte.

Lage &
Vinifikation:

Auf tiefgründigem Löß gewachsen. Händisch geerntet, gerebelt, gequetscht, Maischegärung mit Überflutung bei 28° Celsius, biologischer Säureabbau, danach in großen Holzfässern gelagert.

Herkunft:

Traisental/Österreich

Analyse:

13,0 %vol, trocken

