



Merlot Reserve 2016

Ausbau

18 Monate im großen Holzfass und im gebrauchten Barrique, trocken

Analysedaten

Alk.: 13,9Vol%; **Restzucker:** 3,2g/l; **Säure:** 5g/l

Lage

Zwergacker

Der Wein

Im Glas zeigt sich der Merlot 2016 in einem intensiven schwarzrot mit dicken, langsam abfließenden Schlieren. In der Nase duftet er intensiv nach dunklen Beeren, Kirschen und dunkler Schokolade. Seine elegante Würze umspielt die fruchtigen Aromen. Am Gaumen präsentiert er sich kräftig und vollmundig. Die zahlreichen, würzigen Tannine sind besonders im Abgang spürbar und unterstreichen den fruchtigen Wein.

Speisebegleitung

Der Wein passt gut zu Schokolade, kann aber auch zu Fleisch- und Wildgerichten genossen werden.

Serviertemperatur

16-18°C im Bordeauxglas

Trinkreife

2016-2026

