

Weinpass

2012 Merlot Rotwein trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 88

Amtl. Prüfnr.: 516035904116

Vorhandener Alkohol: 14,0 %vol.

Fruchtsüße: 0,2 g/l

Fruchtsäuren: 5,4 g/l

Extrakt zuckerfrei: 26,3 g/l

empf. Trinktemperatur: 18-20°C Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2016-2022

Alle unsere Weine, Sekte und Perlweine enthalten Sulfite im Rahmen der zum Zeitpunkt der Abfüllung gültigen gesetzlichen Vorgaben.



Allgemeines:

Merlot eine der weitverbreitetsten Rotweinsorten der Erde. Die Trauben sind von großer Ausprägung, jedoch sehr lockerbeerig was in den meisten Jahren eine lange Reifephase erlaubt und so Weine mit einer ausgeprägten aber weichen Tanninstruktur hervorbringt. Intensive Farbe und samtiger, fülliger Körper sind die Attribute, die einen Merlot fast durchweg auszeichnen. Seit 2008 bei uns im Anbau.

Weinausbau & Reifung:

Hochreife Merlot Trauben waren der Ausgang dieses Wein mit internationalem Charakter. Aus den kräftigen Lößböden im Süden Bad Dürkheims kommen stämmige, vollmundige und saftige Rotweine mit kräftigem Körper. Nach einer 13 tägigen Maischegärung im "Rémontage" Behälter (das Saft-Schalen Gemisch wird während und nach der Gärung nicht mechanisch gerührt, sondern nur mit eigenem Saft regelmässig überspült) reifte der Wein über 24 Monate in französischen Barriques unterschiedlicher Belegungen.

Beschreibung des Geschmacks:

Im Duft vollmundige Waldbeerenfrucht, am Gaumen würzige Lebkuchen- und Pfeffernoten. Eine satte und füllig-weiche Tanninstruktur vollenden diesen warmherzigen Rotwein.

Trinkempfehlung:

Wunderbarer Wein zu gereiften Käse aller Art, verfeinert mit Feigensenf oder darüber geträufeltem Honig (!), auch einfach nur "so" ein wunderbarer Genuß