

MERLOT ROTWEIN TROCKEN

2023



Duft nach roten Beeren, kompakte dunkle Frucht nach Johannisbeeren und roten Früchten. Kraft und Substanz, passende, kräftige Tannine.

TERROIR

Gut wasserdurchlässige Auflage auf dichtem, schwerem Grund, lehmige Sande, tertiäre Sande, vereinzelt Tonlager. Ertrag 55hl/ha.

VINIFIKATION

Handlese, 12 Tage Maischegärung, biologischer Säureabbau, 11 Monate Holzfasslager, 3 Monate Flaschenreife. Abfüllung im August.

EMPFEHLUNG

Zu Wildgerichten und Fleisch mit dunklen, kräftigen Soßen.

Ideale Trinktemperatur 18°C.

Meiningers Rotweinpreis 2021 88 Punkte

HERKUNFT

Freinsheim

ANALYSE

A 14,58 %VOL · S 4,6 G/L · RZ 3,9 G/L

ALLERGENHINWEIS

Sulfite

