



RESERVE
MERLOT
TROCKEN

2021

Klassifikation RESERVE
Rebsorte Merlot
Gärung 6 Wochen Maischegärung mit ganzen Beeren.

Alkohol 13,5 %VOL
Restzucker 2,3 G/L
Säure 5,4 G/L
Ausbau 100 % Barrique, 19 Monate (50% neue Fässer)

Trinktemperatur 15 - 18 °C

Lagerfähigkeit 10 - 15

Unser 2021 Merlot ist ein wahrhaft kraftvoller Remstaler mit einer Fülle an Aromen und einer beeindruckenden Eleganz. Bereits beim ersten mal riechen, entfaltet er eine feine Ätherik und eine reife Kirschfrucht, begleitet von floralen Blütennoten, die die Sinne verführen. Am Gaumen setzt sich dieser frische und herbe Eindruck fort und wird ergänzt durch intensive Aromen von saftiger Kirsche und schwarzer Johannisbeere. Durch das sofort eintretende Geschmackserlebnis, bei dem sich die Aromen harmonisch miteinander verbinden zeigt er sein Reifepotenzial.

Die Textur dieses erlesenen Merlots wird durch sein präsenes, feinmaschiges Tannin und die pointierte Säurestruktur perfekt abgerundet. Im Finale offenbart sich eine zart-rauchige Kakao-Note, die an kubanischen Tabak erinnert. Dieser subtile Hauch verleiht dem Wein eine zusätzliche Tiefe und Komplexität, die das Genusserlebnis abrundet. Unser 2021 Merlot ist ein wahrer Genuss für



Weinliebhaber, die nach einem kraftvollen und gleichzeitig eleganten Tropfen suchen. Er ist ein perfekter Begleiter zu herzhaften Gerichten, wie etwa einem saftigen Steak oder beim Raclette unter Freunden. Lassen Sie sich von diesem außergewöhnlichen Merlot verzaubern und genießen Sie jeden Schluck!

