2023 MERLOT RESERVE TROCKEN

MERLOT

TROCKEN

2023

Klassifikation	RESERVE
Rebsorte	Merlot
Gärung	6 Wochen klassische Maischegärung

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

Trinktemperatur	15 - 18 °C
Lagerfähigkeit	10 - 1 Jahre

Unser Merlot 2023 verströmt internationalen Charme im Remstal durch eine Fülle an Aromen und beeindruckende Eleganz:
Bereits in der Nase entfaltet er intensive Aromen von Brombeere und schwarzem Holunder, verfeinert durch eine Prise rauchiger Kakaonoten und dezent-feinherbem kubanischem Tabak. Zarte Nuancen von grüner Paprika ergänzen das Bild mit ätherischer Frische.
Am Gaumen kleiden die samtige Textur sowie feinmaschiges Tannin die satt-dunkelbeerigen Aromen dieses erlesenen Merlot in ein feines Gewand und verleihen ihm Komplexität und wohlige Tiefe. Interessante Akzente setzten ausserdem Prisen von Süssholz und charmante Veilchenaspekte.
Versehen mit einer wohldosierten Säurestruktur ist dieser Wein ein perfekter Begleiter zu herzhaften Gerichten, wie

Weingut Aldinger | Schmerstraße 25 | D-70734 Fellbach
www.weingut-aldinger.de | T +49 (0)711 581 417