



## RESERVE

MERLOT  
TROCKEN

2022

<b>Klassifikation</b>	RESERVE
<b>Rebsorte</b>	Merlot
<b>Gärung</b>	6 Wochen klassische Maischegärung
<b>Alkohol</b>	13,5 %VOL
<b>Restzucker</b>	2,3 G/L
<b>Säure</b>	5,4 G/L
<b>Ausbau</b>	100 % Barrique, 19 Monate (50% neue Fässer)

<b>Trinktemperatur</b>	15 - 18 °C
<b>Lagerfähigkeit</b>	10 - 1 Jahre

Unser Merlot 2022 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 setzen ausserdem Prisen von Süssholz und charmante Veilchenaspekte.

Versehen mit einer wohldosierten Säurestruktur ist dieser Wein ein perfekter Begleiter zu herzhaften Gerichten, wie etwa einem saftigen Steak oder beim Raclette unter Freunden.

