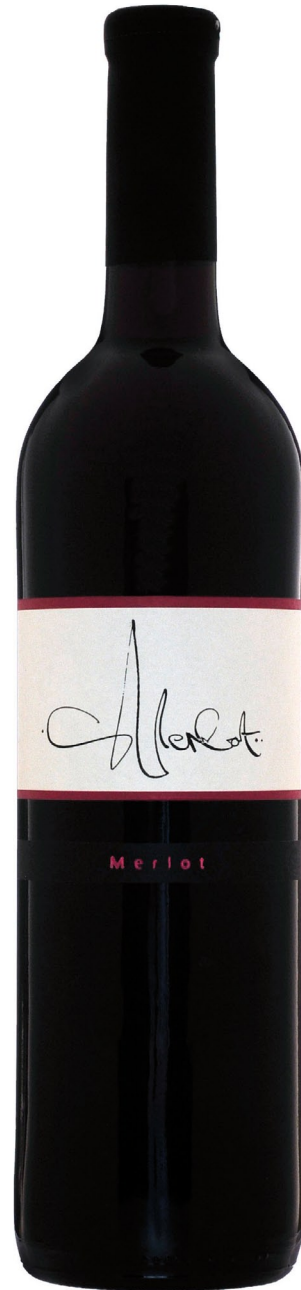


Pfalz | 2009

Merlot Rotwein
QbA trocken
„im Barrique gereift“



DAS TERROIR

LAGEN

Hainfelder Kapelle

BODEN

sandiger Löß-Lehmboden

DIE TRAUBEN

LESE

08.10.2009 | 84° Oechsle | Entrappt | Maischegärung in offenen Bütten |
Gärtemp. 18-32°C | Gärdauer 19 Tage

DER WEIN

ANALYTIK

Alkohol 13,9%vol | Gesamtsäure 5,2 g/l | natürl. Restsüße 5,4 g/l
20 Monate Lagerung in französischer Eiche

DEGUSTATION

Seine warme, füllige Art spielt mit Ihren Sinnen. Die würzige Frucht bringt Brombeernoten und einen Hauch grüne Paprika. Auf der Zunge zeigen sich reife Tannine und etwas Mokka. Ein außergewöhnlicher Rotwein mit enormem Reifepotential. Er passt gut zu reifem Käse, Wildgerichten, Braten mit kräftiger Soße.

Trinktemperatur: 18-20°C, Lagerpotential: bis 10 Jahre.



WEINGUT
SCHERR