



MERLOT trocken

| | |
|----------------------|---|
| Jahrgang: | 2016 |
| Lage: | Großheppacher Steingruble |
| Boden: | bunter Mergelboden |
| Mostgewicht: | 93°Oechsle |
| Erntemenge: | 55 l/ar |
| Traubenverarbeitung: | 2 Tage Kaltmazeration, 21 Tage Maischegärung im Holzgärständer |
| Ausbau: | 12 Monate in Holzfässern gereift (franz. Allier-Eiche), 1.-5. Belegung, unfiltriert abgefüllt |
| Flaschengröße: | 0,75 l |

Analytische Daten

| | |
|-------------------|---|
| Restzucker: | 1,9 g/l |
| Säure: | 5,2 g/l |
| Alkohol: | 13,5 % vol. |
| Weinbeschreibung: | Feine Würznoten von weißem und schwarzem Pfeffer sowie reifen Pflaumen. Er ist sehr weich und zart am Gaumen mit einem feinen Finale. |