



MERLOT trocken

Jahrgang:	2019
Lage:	Großheppacher Steingruble
Boden:	bunter Mergelboden
Mostgewicht:	98°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:	2,2 g/l
Säure:	5,6 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.