



MERLOT

trocken

Jahrgang:	2022
Lage:	Großheppacher Steingröble
Boden:	Bunter Mergelboden
Mostgewicht:	95°Oechsle
Erntemenge:	55 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	1,7 g/l
Säure:	5,4 g/l
Alkohol:	13,5 % vol.
Ausbau:	2 Tage Kaltmazeration, 18 Tage Maischegärung im Holzgärständer; 24 Monate gereift in Holzfässern (franz. Allier-Eiche) 1.-5. Belegung, unfiltriert abgefüllt
Weinbeschreibung:	Feine Würznoten von weißem und schwarzem Pfeffer sowie reifen Pflaumen. Er ist sehr weich und zart am Gaumen mit einem feinen Finale.

