



MERLOT

trocken

Jahrgang: 2022

Lage: Großheppacher Steingrüble

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.

