

Expertise

Artikelnummer	9516
Jahrgang	2023
Bezeichnung	Klassik
Rebsorte	Merlot
Qualität	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Erzeuger	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte	Alkohol	13,5 %vol
	Säure	5,2 g/l
	Restsüße	6,7 g/l

EAN Flasche 4005336 951626

EAN Karton 4005336 951695

Trinktemperatur 12-14 °C

Beschreibung

Dieser Wein spiegelt sich in tiefdunklem Rubinrot im Glas wieder. Im Duft erinnert er an schwarze Johannisbeeren und andere dunkle Waldfrüchte. Diese würzig, kräftigen Aromen werden am Gaumen durch anregende, elegant eingebundene Tannine veredelt.

Essensempfehlung

Genießen Sie diesen Wein zu dunklem Fleisch wie Rind oder Hirsch. Außerdem empfiehlt sich dieser Merlot sehr gut zu Wildgeflügel oder Hartkäse.

Wissenswertes

Seit 1995 wird die Merlot-Rebe in Pfaffenweiler angebaut. Sie wächst an unseren Süd- und Süd-Ostlagen. Hier findet der Merlot optimale Bedingungen für sein Wachstum und die Reife seiner Trauben. Merlot ist eine international verbreitete Rebsorte und ist in fast allen Spitzenrotweinen als Cuvée-Partner vertreten.



Pfaffenweiler Weinhaus

