

# Expertise

<b>Artikelnummer</b>	9522
<b>Jahrgang</b>	2023
<b>Bezeichnung</b>	Bannstein
<b>Rebsorte</b>	Merlot Rotwein
<b>Qualität</b>	QbA
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Erzeuger</b>	Pfaffenweiler Weinhaus
<b>Anbaugebiet</b>	Baden   Markgräflerland

**Füllmenge** 0,375l

<b>Analysewerte</b>	Alkohol	13,5 %vol
	Säure	5,1 g/l
	Restsüße	6,4 g/l

**EAN Flasche** 4005336 952226

**EAN Karton** 4005336 952295

**Trinktemperatur** 12-14 °C

## Beschreibung

In der Farbe ein tiefdunkles Robinrot. Im Duft erinnert der Wein 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 Rindfleisch oder Wild. Außerdem empfiehlt sich dieser Merlot sehr gut zu Wildgeflügel oder Hartkäse.

## Wissenswertes

Seit 1995 wird Merlot in Pfaffenweiler angebaut. Er wächst an Süd- und Süd-Ostlagen, die reich an wärmespeicherndem, gelbem Kalksandstein sind – optimale Bedingungen für Wachstum und die Reife der Trauben. Bannstein-Weine sind unsere Terroir-Weine, die auf Lehm-/Lössböden wachsen und einen sehr hohen Anteil an gelbem Kalkstein haben. Dies verleiht dem Wein eine außergewöhnliche Frucht mit viel Mineralität.



## Pfaffenweiler Weinhaus

