

Expertise

Artikelnummer	9596
Jahrgang	2023
Bezeichnung	Bannstein
Rebsorte	Merlot
Qualität	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Erzeuger	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

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

EAN Flasche 4005336 959622

EAN Karton 4005336 959691

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 wärme-speicherndem, 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

