

# Expertise

**Artikelnummer** 9386  
**Jahrgang** 2024  
**Bezeichnung** Klassik  
**Rebsorte** Merlot (Rosé)  
**Qualität** QbA  
**Geschmack** trocken  
**Erzeuger** Pfaffenweiler Weinhaus  
**Anbaugebiet** Baden | Markgräflerland

**Füllmenge** 0,75l

**Analysewerte**

Alkohol	13,0 %vol
Säure	5,2 g/l
Restsüße	6,4 g/l

**EAN Flasche** 4005336 938627  
**EAN Karton** 4005336 938696

**Trinktemperatur** 8-10 °C

## Beschreibung

Der Merlot Rosé leuchtet in einem hellen Kirschrot mit violetten Reflexen. Der Geschmack zeichnet sich durch die vielfältigen fruchtigen Aromen von Kirsche und Erdbeere aus – gepaart mit einem wunderbar frischen floralen Duft. Am Gaumen zeigt er sich ungemein saftig, und geschmeidig mit einer schön eingebundenen Säure.

## Essensempfehlung

Genießen Sie diesen Wein zu Meeresfrüchten, Grillspezialitäten und weißem Fleisch.

## 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**

