

# Expertise

**Artikelnummer** 9462  
**Jahrgang** 2024  
**Bezeichnung** Brillant  
**Rebsorte** Merlot (Weiß)  
**Qualität** Auslese  
**Geschmack** edelsüß  
**Erzeuger** Pfaffenweiler Weinhaus  
**Anbaugebiet** Baden | Markgräflerland

**Füllmenge** 0,375l

**Analysewerte**

Alkohol	11,0 %vol
Säure	9,2 g/l
Restsüße	117,1 g/l

**EAN Flasche** 4005336 946264  
**EAN Karton** 4005336 946240

**Trinktemperatur** 6-8 °C

## Beschreibung

In der Farbe ein leuchtendes goldgelb mit kupferroten Reflexen. Eine opulente Fruchtfülle, im Geruch erinnernd getrocknete Dattel, reife Birne und süßsaure Aprikosenmarmelade. Im Geschmack eine absolute Fruchtbombe gepaart mit einer schön eingebundenen Säure.

## Essensempfehlung

Ideal als Aperitif oder als Begleiter zu würzigem Käse oder zum Fruchtdessert.

## 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. Was viele nicht wissen: Der Merlot kann neben klassisch Rot auch als Rosé- oder Weiße Variante angebaut werden.



**Pfaffenweiler  
Weinhaus**

