

Rosé Merlot, Biowein

Weinbeschreibung

Anklänge von Walderdbeeren und Feigen im Duft,
saftige Zwetschkennoten am Gaumen, zarte Rosénote, fruchtsüßes Stachelbeeraroma
im Duft und am Gaumen, Fruchtsüße im Abgang

Passend zu

Fisch, Meeresfrüchten, Pasteten, hellem Fleisch, Vegetarischem

Jahrgang:	2017
Traubensorte:	Merlot
Lesedatum:	20. Oktober 2017
Lesegradation:	19,5 Grad KMW
Gärung:	ca. 3 Wochen im Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahltank
Trinktemperatur:	6-8 °C
Weindaten:	Natürlicher Alk. 12,5 Vol-%, Restsüße 1,0 g/l trocken Säure 4,4 g/l, freie schwefelige Säure (Sulfit) 30 mg/l, gesamte schwefelige Säure 63 mg/l gesetzliche Sulfithöchstgrenzen (für Biowein) gesamt: 100 mg/l, frei: 50 mg/l
Vegan geeignet:	Ja, keine Weinbehandlungsmittel tierischen Ursprungs
Sortenherkunft:	Frankreich