

Merlot - Hochlüssen, Biowein

Weinbeschreibung

elegante Frucht, ansprechende und ausgeprägte Tanninstruktur
mit gehaltvollem Charakter, herzerwärmend
ausgebaut 24 Monate in kleinen Eichenfässern, ungefiltert

Passend zu

Braten, Lamm, Steaks

Jahrgang:	2015
Traubensorte:	Merlot
Lesedatum:	27. Oktober 2015
Lesegradation:	23,0 Grad KMW
Gärung:	spontane Maischegärung, 4 Wochen, keine Hefen zugesezt
Ausbau:	24 Monate im Barrique, ungefiltert
Trinktemperatur:	15-18 °C
Weindaten:	Natürlicher Alk. 15,0 Vol-%, Restsüße 1,0 g/l - trocken Säure 5,6 g/l, freie schwefelige Säure (Sulfit) 13 mg/l, gesamte schwefelige Säure 40 mg/l gesetzliche Sulfithöchstgrenzen (für Biowein) gesamt: 100 mg/l, frei: 50 mg/l
Vegan geeignet:	Ja, keine Weinbehandlungsmittel tierischen Ursprungs
Sortenherkunft:	Frankreich