

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:	22,5 Grad KMW
Gärung:	spontane Maischegärung, 4 Wochen, keine Hefen zugesezt
Ausbau:	16 Monate im Barrique, ungefiltert
Trinktemperatur:	15-18 °C
Weindaten:	Natürlicher Alk. 15,0 Vol-%, Restsüße 1,1 g/l - trocken Säure 5,1 g/l, freie schwefelige Säure (Sulfit) 21 mg/l, gesamte schwefelige Säure 37 mg/l gesetzliche Sulfit Höchstgrenzen (für Biowein) gesamt: 150 mg/l, frei: 50 mg/l
Vegan geeignet:	Ja, keine Weinbehandlungsmittel tierischen Ursprungs
Sortenherkunft:	Frankreich