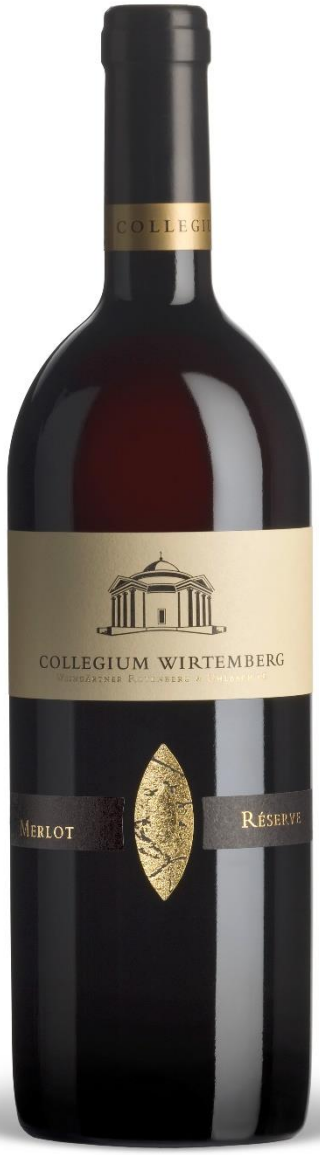
COLLEGIUM WIRTEMBERG
ROTENBERG & UHLBACH

WeinKult
WIR LIEBEN UND LEBEN WEIN

2018 MERLOT TROCKEN RÉSERVE

REBSORTE	Merlot
ALKOHOL	14 Vol.
RESTZUCKER	3,5 g/l
SÄURE	5,7 g/l



WISSENSWERTES
Besonders ausgewählte Weinberge des Collegium Wirtemberg mit Keuper-Verwitterungsboden. Nach langer Maischegärung mit Remontage und biologischem Säureabbau wurde der Wein über 18 Monate im neuen Barriquefass (frz. Eiche) ausgebaut.

CHARAKTER
Tiefdunkles, dichtes Kirschrot. In der Nase öffnet sich ein facettenreicher Duft nach Pfeffer, Brombeeren, Cassis, Veilchen, Tabak, Gewürzen, Süßkirschen, Vanille und Schokolade, gepaart mit einer feinen Holznote. Am Gaumen ergeben Pfeffer, Rosmarin, Cassis, Süßkirschen, Schokolade, Gewürze, Tabak und Lakritze ein schönes Aromen-potpourri. Der Wein ist elegant, intensiv, weich und zugleich kräftig mit feinen Tanninen.

EMPFEHLUNG ZU
Gegrilltes Lammkotelett mit Paprikagemüse, Antipasti aus Paprika, getrocknete Tomaten und Zucchini mit Rosmarinolivenöl, Hartkäse.

TRINKTEMPERATUR	16-18° C
OPTIMALE TRINKREIFE	2021-2030

ART. NR.	34076		
EAN FL	4 040225 340761	**EAN KARTON**	4 040225 340709