

WEINEXPERTISE

MERLOT WEIN-APERITIF

JAHRGANG

LAGE

ANBAUGEBIET Württemberg

REBSORTE Merlot

QUALITÄTSSTUFE Wein-Aperitif



ANALYSEWERTE

 ALKOHOL
 18,0 % Vol.

 RESTZUCKER
 56,6 % Vol.

 SÄURE
 5,1 % Vol.

ARTIKELNUMMER

99183

EAN

FLASCHE 4040225991833

FLASCHENGRÖSSE 0,3751

HERKUNFT

Handverlesene Merlot-Trauben des Collegium Wirtemberg aus dem Jahrgang 2018.

DESTILLATBEREITUNG

Für diesen Wein-Aperitif wurden Merlot-Trauben in ausgewählten Barrique-Fässern maischevergoren. Nach der 13-tägigen Gärung wurde die Maische abgepresst. Danach wurde dem Wein Alkohol hinzugefügt, sodass der Aperitif mit 18 % vol. entstand. Anschließend lagerte der Wein-Aperitif für 12 Monate im Barrique-Fass № 478.

DESTILLATPROFIL

In der Nase riecht der Wein-Aperitif intensiv nach Sauerkirsche, etwas Pflaume und Brombeeren. Am Gaumen ist der Wein-Aperitif feinfruchtig und elegant. Er präsentiert sich mit einer angenehm beerigen Note am Abgang.

SERVIERTEMPERATUR 14 - 16°C

GENUSSEMPFEHLUNG

Solo als Starter für ein Menü, Leberpastete, Käsegebäck, Parmesan oder würziger Bergkäse, Schokoladen-Brownie, Schokoladen-Soufflé, Trüffel-Konfekt, Lebkuchen-Mousse, Guatsle.