



MERLOT "KREUZ" TROCKEN

JAHRGANG 2016 KATEGORIE AVANTGARDE BEZEICHNUNG KREUZ REBSORTE MERLOT BODEN SANDIGER LEHM/SÜDHANG
AUSBAU 18 TÄGIGE OFFENE MAISCHEGÄRUNG, MALOLAKTISCHE GÄRUNG IM BARRIQUE, 16 MONATE LAGERUNG IM BARRIQUE UND 2
MONATE IM EDELSTAHL ALKOHOL 13,63 % VOL. RESTZUCKER 5,3 G/L GESAMTSÄURE 5,6 G/L

SENSORIK SCHÖNE RAUCHIG-PFLAUMIGE NASE, SEIDIGE, FRISCHE UND ELEGANTE FRUCHT BEI GUT INTEGRIERTER SÄURE,
VIEL SCHLIFF UND FINESSE, MITTELKRÄFTIG. IDEALER BEGLEITER ZUM SONNTAGSBRATEN,
AUCH BEIM GRILLEN GUT ZU GEBRAUCHEN (SCHASCHLIK, T-BONE-STEAK).

TRINKTEMPERATUR 17° - 19° C LAGERFÄHIGKEIT 2028 ARTIKEL-NR. 366 EAN 4260153040803 FLASCHENGRÖSSE 0,75 LITER
ENTHÄLT SULFITE UND STAMMT AUS DEUTSCHLAND.

BERGDOLT-REIF & NETT GMBH & CO KG
DUDOSTRASSE 2 | D-67435 DUTTWEILER/PFALZ
TEL.: (0 63 27) 28 03

