



MERLOT „KREUZ“
TROCKEN

JAHRGANG 2017 **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 14,43 % VOL. **RESTZUCKER** 0,5 G/L **GESAMTSÄURE** 4,9 G/L

SENSORIK KLASSISCHE AUSGEREIFTE MERLOTAROMATIK (BROMBEERE, BACKPFLAUME, SCHOKO); IM MUND DICHT UND PIKANT MIT SCHWARZEN BEEREN, GEWÜRZEN (ROTER PFEFFER), GRIFFIGEN GERBSTOFFEN UND GUT EINGEBUNDENER SÄURE; HAT POWER UND STOFF, VOLUMEN UND SAFT, GUTER BISS IM ABGANG; ZUM LAMM- ODER REHRÜCKEN, ROASTBEEF

TRINKTEMPERATUR 17° - 19° C **LAGERFÄHIGKEIT** 2029 **ARTIKEL-NR.** 366 **EAN** 4260613391254 **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

