

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Merlot QbA trocken

Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Merlot
Geschmack:	trocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Maischegärung
Jahrgang:	2017
Artikel-Nr.:	2825
Charge:	000304019
EAN Flasche:	4014839028254
EAN Verpackung:	4014839028285
Flasche:	Bordeaux 0,75 olivgrün 310

Alkohol:	14,00%vol.
Restzucker:	2,70 g/l
Säure:	5,10 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 Grad

Speiseempfehlung: zu Rind- oder Kalbsbraten und zu kräftigem, gebratenem Fisch

Beschreibung:
Geschmeidiger Rotwein mit mit feinem Aroma. Im Geschmack mundet er trocken mit dezenter Note nach reifen Pflaumen.

Allgemein:

Die frühreifende Sorte ergibt fruchtige, körperreiche und vollmundige Weine die nach wenigen Jahren der Lagerung genußreif sind. Die Bezeichnung Merlot kommt vom französischen Wort merle (deutsch Amsel) und soll auf die Vorliebe der Amseln für die rote Rebsorte hinweisen. Der Name kann aber auch eine Anspielung auf die schöne schwarzblaue Färbung der Beeren sein.

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.