



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise März 2021

2019 MERLOT trocken Q.b.A.



Die Rebsorte Merlot hat ihre französischen Wurzeln im Bordelais. Von dort aus breitete sie sich in den letzten Jahren immens in den internationalen Weinbaugebieten aus – aktuell ist sie die am zweitmeisten angebaute Rebsorte weltweit.

Bis kurz vor die Jahrtausendwende hätte keiner an den erfolgreichen Anbau dieser Rebsorte in Deutschland geglaubt. Doch durch die klimatischen Veränderungen der vergangenen Jahre kommt diese Rebsorte heutzutage gut durch den Winter bzw. die Spätfröste im Frühjahr. Die daraus vinifizierten Weine sind vor allem von dunklen Fruchtaromen geprägt: Insbesondere von Pflaume, Brombeere sowie etwas Heidelbeere. Hinzu kommt eine angenehme Würze, die sich in ein samtiges Tannin-Gerüst einbindet.

Unser Merlot aus dem aktuellen Jahrgang 2019 zeigt beides in runder Harmonie und eignet sich dadurch sowohl zu kräftigen Fleischgerichten wie Rinderrouladen oder Gulasch als auch zu würzigen mediterranen Speisen wie Pizza, Lasagne oder griechischem Moussaka ebenso wie Gyros. Nicht zuletzt ist dieser fruchtbetonte Merlot ein herrlich samtiger Tagesabschluss solo genossen.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 - 18°C

Trinkreife: Jetzt bis 2024

Alkohol: 13,5% vol.

Artikel-Nr.: 212

Füllmenge: 0,75 l

Allergene: enthält Sulfite

