

2017 MERLOT QbA trocken Walsheimer Silberberg - Selection -



Unser Merlot wächst in ausgewählten, südexponierten Einzellagen, dessen Böden aus Löss Lehm mit tiefschichtigen Kalkeinschlüssen bestehen. Diese Bodenart ist hervorragend dazu geeignet, Wärme zu speichern. Diese Eigenschaft ist für den Merlot ideal.

Die rigorose handwerkliche Arbeit in den Weinbergen findet ihre konsequente Fortsetzung in einer äußerst schonenden Kellertechnik. Eine Maischestandzeit von 12 Tagen mit täglicher Bewegung, erlaubt eine intensive Extraktion von Aromen, Farbe und Gerbstoff. Verteilt in zwei Drittel neue und ein Drittel ältere Barrique-Fässer, ruht der Wein über 24 Monate. Die daran anschließende Zeit auf der Flasche hat ihn weiter verfeinert. Sein rubinroter Auftritt kommt mit einer Vielfalt an Aromen: -von Pflaumen, Johannisbeere und südländischen Gewürzen in der Nase bis hin zu Mokka, Zartbitterschokolade und einem Hauch Malz am Gaumen. Das Gesamtbild wird umrahmt von dezenten toastigen Holznoten. Rundum vollmundig, rund und mit weicher Gerbstoffstruktur und beeindruckender Länge.

Freuen Sie sich auf einen Rotwein, der keinen Flecken am Gaumen unberührt lässt und bei dem man bei einem ganzen Menü verweilen kann. Servieren Sie ihn doch einmal zu geschmorten Fleischgerichten in Rotweinsauce und einer Käseplatte zum Dessert.

Empfohlene Trinktemperatur: 16° C

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Alkohol: 14 % vol.

Artikel-Nr.: 512

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

