

WEINGUT WENDELIN WEINE

MERLOT



JAHRGANG: 2022
MOSTGEWICHT: 23 °KMW
RESTZUCKERGEHALT: TROCKEN
SÄURE: 5,6 g/L
ALKOHOLGEHALT: 15 VOL. %

LAGE: UNGERBERG – PFLANZJAHR
2001

ERNTE: HANDVERLESEN AM
23.09.2022

WEINBEREITUNG: GÄRUNG IM EDELSTAHLTANK,
BIOLOGISCHER SÄUREABBAU,
21 TAGE AUF DER MAISCH

AUSBAU: REIFUNG IM BARRIQUE FÜR 30
MONATE

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

WEINBESCHREIBUNG: TIEFDUNKLES RUBINROT, IM DUFT
NACH CASSIS UND KRÄUTER; AM GAUMEN ANGENEHM
WEICH, SCHÖNE EINGEBUNDENE SAMTIGE TANNINE,
WALDBEERENAROMATIK MIT ZIMTIG, SCHOKOLADIGEN
NOTEN, ANGENEHMER LANG ANHALTENDER ABGANG,
EINDEUTIG LAGERPOTENTIAL!

EMPFEHLUNG: ZU KRÄFTIGEN SPEISEN, WILD,
REHRAGOUT, GEBRATENER GANS, RINDERBRATEN,
GEGRILLTEN SPEISEN, RINDERSTEAK