



SEELAGENWEIN

MERLOT

EICHBERG SEMPACHERSEE - MERLOT GRAND CRU
2022

DEGUNOTIZ

Tiefdunkles Rot mit erfrischender Duftaromatik nach Pflaumen und dunklen Beeren. Am Gaumen vielschichtige Waldbeernote, samtige und runde, dennoch kräftige Tannine. Schöner Schmelz und lang im Abgang.

DETAILS

| | |
|-------------------|--|
| Ausbau: | 10d Kaltmazeration 30d Maischestandzeit, 12 Monate im Barrique auf Feinhefe |
| Alkoholgehalt: | 14.5% |
| Säure: | 5.2g/l |
| Restzucker: | 2g/l |
| Verschluss: | Kork (Diam) |
| Inhalt: | 750ml |
| Trinktemperatur: | 8 - 9°C |
| Speiseempfehlung: | Wild, Lamm, Rind |
| Lagerpotential: | 2032 |

MEISTERWERK

SCHLOSSLAGEN

SEELAGENWEIN

GUTSWEIN

