



SANDWIESE



MERLOT

Trocken, Rheinhessen



FINGERABDRUCK DES WEINES

Rebsorte:	Merlot
Jahrgang:	2022
Herkunft:	Rheinhessen
Qualität:	deutscher Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0,75 l
Allergene:	enthält Sulfite
Art. Nr.:	08
Weinart:	Rotwein
Alkohol:	12,0% Vol.
Restsüße:	6,6 g/l
Säure:	5,5 g/l
Trinktemperatur:	11-15°C



WEINBESCHREIBUNG



kräftig, dichte und purpurrote Farbe



dunkle Beerenfrüchte, Pflaumenmus und ein Hauch von dunkler Schokolade



weiches Aromaspiel mit gut eingebundenen Tanninen und intensiven Geschmack



SPEISETIPP

Der Merlot passt hervorragend zu saftigen Steaks, gefüllter Ente, Lamm, Rehrücken, Pasta mit roten Soßen und reiferen Käsesorten.



WISSENSWERTES

Beim Merlot wurden die Trauben vor der Reifung ausgedünnt. Somit kamen die verbliebenen Trauben früher in die Reifephase und konnten vollreif gelesen werden. Er erfuhr eine Maischegärung über 14 Tage. Der Ausbau geschah zur Hälfte imahltank und im kleinen Holzfass.



Gut geschmeckt? Hier geht's zum Wein

Erzeugerabfüllung - Weingut Sandwiese, Winzermeister Daniel Schäfer
Fahrweg 19 - DE-67550 Worms Herrnsheim - www.sandwiese.com

