

MERLOT SELECT.

2022 | trocken

In schier endloser Länge umarmen die seidenweichen Tannine den Gaumen!

Kraftvoll gepacktes Bukett voller intensiver Fruchtaromen sowie cremig volles Mundgefühl, dicht und ausgewogen, offenbaren diese „fränkischen Rarität“! Beeindruckende Aromenvielfalt, Gewürznoten und ein leichter Hauch von Bitterschokolade!

In einer selektiven Auswahl von edelsten Barriquefässern durfte der Wein nach der Fermentation insgesamt 24 Monate reifen, bevor er auf die Flasche gebracht wurde.

Ein großer Wein der vielen Vergleichen standhält!

Jahrgang:	2022
Geschmacksprofil:	trocken
Ausbau:	24 Monate im Barriquefass gereift
Analysenwerte:	Alk. 15%
Trinktemperatur:	18-20°C

Scannen und bestellen