



MERLOT SELECT.

2018 | 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: 2018

Geschmacksprofil: trocken

Ausbau: 24 Monate im Barriquefass gereift

Analysenwerte: Alk. 15%

Trinktemperatur: 18-20°C



Scannen und bestellen