

# MERLOT

Exklusiv  
-2017-



## BESCHREIBUNG

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, breite Randaufhellung.

In der Nase fruchtig, würzig, dezent unterlegtes Holz. Zarte Kräuterwürze, rote Kirschen, ein Hauch von Brombeeren und Orangenzesten. Saftige, feine Fruchtsüße, rund und eleganter Abgang. Langes Lagerpotenzial.

Durch die würzigen Aromen bieten sich feine Kalb- sowie Rindgerichte an, als vegetarische Alternative zu Schmorgemüse mit frischen Kräutern.

## HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion

Ausgebaut im Edeltank, danach 8 Monate im gebrauchten Holz

## SERVIERVORSCHLAG

Vitello Tonnato

Rindsschnitzel mit Nudeln

Ratatouille- Polenta Auflauf

Trinktemperatur: 16 – 18°C

## ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 13,5 vol%

Restzucker: 1,4g, trocken

Säure: 5,4g

