



Collection Merlot trocken 2023

Weinexpertise

Charakter:	Ein ausdrucksstarker Collectionwein mit eigenständigem Charakter, Tiefe und besonderer aromatischer Spannung.	
Herkunft & Terroir:	Für die Collection werden ausgewählte Partien aus den Weinbergen rund um Ortenberg verwendet. Die granitgeprägte Herkunft bildet die Grundlage für ausdrucksstarke, eigenständige Weine mit besonderer Tiefe.	
Ausbau:	Der genaue Fassausbau ist im Artikeldatensatz noch nicht hinterlegt und sollte vor Veröffentlichung mit dem Keller abgestimmt werden.	
Sensorik:	In der Nase zeigen sich Pflaume, Brombeere, Schwarzkirsche und feine Kakaoanklänge. Am Gaumen präsentiert sich der Wein vollmundig und geschmeidig mit reifem Tannin, dunkler Frucht und warmer Würze. Die besondere Ausbauart sorgt für zusätzliche Komplexität und Länge.	
Foodpairing:	Passt besonders zu geschmortem Rind, Lamm, Auberginenauflauf und gereiftem Hartkäse. Besondere Empfehlung: Geschmorte Rinderbäckchen mit Selleriepüree.	
Servierempfehlung:	16–18 °C ab sofort; je nach Wein 3–6 Jahre Entwicklungspotenzial (redaktionelle Empfehlung)	
Technische Daten:	Alkohol	13,5 % vol.
	Säure	6,2 g/l
	Restzucker	0,8 g/l
	Extrakt	28,4 g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Merlot
	Qualitätsstufe	Qualitätswein
	Geschmack	trocken
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: Enthält Sulfite.	