Pfaffenweiler Weinhaus
Weinstraße 40
D-79292 Pfaffenweiler
Tel.: 07664-9796-0 Fax: 07664-9796-44
info@pfaffenweiler-wein.de
www.pfaffenweiler-wein.de

Weinexpertise

Sorte:	Merlot
Jahrgang:	2022
Bezeichnung:	„Klassik trocken” **Merlot Rotwein** Qualitätswein - trocken -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 13,5 % vol. Säure: 5,2 g/l Restsüße: 6,0 g/l
Art.-Nr.:	9516
EAN:	Fl: 4005336 951626 Ktn: 4005336 951695

Wissenswertes
Seit 1995 wird die Merlot-Rebe in Pfaffenweiler angebaut. Sie wächst an unseren Süd- und Süd-Ostlagen. Hier findet der Merlot optimale Bedingungen für sein Wachstum und die Reife seiner Trauben. Merlot ist eine international verbreitete Rebsorte und ist in fast allen Spitzenrotweinen als Cuvée-Partner vertreten.

Beschreibung
Dieser Wein spiegelt sich in tiefdunklem Rubinrot im Glase wieder. Im Duft erinnert er an schwarze Johannisbeeren und andere dunkle Waldfrüchte. Diese würzig, kräftigen Aromen werden am Gaumen durch anregende, elegant eingebundene Tannine veredelt.

Essensempfehlung
Genießen Sie diesen Wein zu dunklem Fleisch wie z.B. Rind oder Hirsch. Außerdem empfiehlt sich dieser Merlot sehr gut zu Wildgeflügel oder Hartkäse.

Trinktemperatur: 16-18° C

Dieser Wein enthält Sulfite.