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:	2021
Bezeichnung:	„Bannstein ” **Merlot Rotwein Qualitätswein** - trocken -
Flascheninhalt:	0,375 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 13,5 % vol. Säure: 4,9 g/l Restsüße: 6,2 g/l
Art.-Nr.:	9522
EAN:	Fl: 4005336 952226 Ktn: 4005336 952295

Wissenswertes
Seit 1995 wird Merlot in Pfaffenweiler angebaut. Er wächst an Süd- und Süd-Ostlagen, die reich an wärmespeicherndem, gelbem Kalksandstein sind – optimale Bedingungen für Wachstum und die Reife der Trauben.

Bannstein-Weine sind unsere Terroir-Weine, die auf Lehm-/Lössböden wachsen und einen sehr hohen Anteil an gelbem Kalkstein haben. Dies verleiht dem Wein eine außergewöhnliche Frucht mit viel Mineralität.

Beschreibung
In der Farbe ein tiefdunkles Robinrot. Im Duft erinnert der Wein 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 Rindfleisch oder Wild. Außerdem empfiehlt sich dieser Merlot sehr gut zu Wildgeflügel oder Hartkäse.

Trinktemperatur: 16-18° C

Dieser Wein enthält Sulfite.