Produktpass

Merlot "Roter Lehm" QbA
Lergenmüller

Expertise:

Granatrot. In der Nase Aromen von Pflaume, Schokolade und Veilchen. Leicht erdige Anklänge in einem dichten Körper mit reifen Tanninen.

Geschichte:

Der **Merlot** ist ein Wein von weicher, fast opulenter Beschaffenheit, der durch seine reifen Tannine bereits früh getrunken werden kann.
Die schweren Lehmböden der Südpfalz ("Roter Lehm") sind die natürlichen Voraussetzungen für erstklassige Merlotweine.
Dieser Merlot vom **Weingut Lergenmüller** reift in Barriques und ist reich an vielfältigen Aromen wie Pflaumen, Schokolade und Veilchen. Er ist dicht im Körper und ein passender Begleiter aller kräftigen Gerichte.

Artikelnummer:	035733
Rebsorten:	Merlot,
Jahrgang:	2018
Qualität:	QbA
Geschmack:	trocken
Region:	Pfalz
Alkohol:	13,5 %
Restzucker:	5.2 g/L
Säuregehalt:	6.2 g/L
Ausbau:	ausgesuchten Eichenfässern

Trinktemperatur:	16-18 Grad

Speisenkombination

Schweinebraten, dunkles Feisch, Gegrilltem, Rinderrouladen