MERLOT DOPPELSTÜCK

kräftiges, tiefdunkles Rot, im Aroma schwarze Beeren und Würzigkeit in der Nase. Kraftvolle Tannine und gehaltvolle Länge. Doppelstück ist das typische rheinhessische Holzfass (2.400 ltr.



Artikelnummer: 4217
Kategorien: Manz
Stichworte: kräftig, tiefdunkel

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Ausbau	trocken
Rebsorte Filter	Merlot
Rebsorte	Merlot
Weintyp	Rotwein
Speisebegleitung	Dieser Deutsche Wein sollte am besten temperiert bei 15 – 18°C genossen werden. Er eignet sich perfekt als Begleiter zu Lauch-Tortilla, Ossobuco oder Boeuf Bourguignon.
Alkoholgehalt	14 Vol %
Restzucker	35 g / L
Säure	5,5 g /L