

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