

2018 Pfaffenhofen | VDP.ORTSWEIN Merlot trocken

Rebsorte	Merlot
Geschmack	trocken
Boden	Schilfsandstein und Gipskeuper
Vinifikation	selektive Handlese, 20 Tage traditionelle Maischegärung, Ausbau in gebrauchten Barrique-Fässern, unfiltriert abgefüllt
Beschreibung	<p>Im Glas zeigt sich ein dunkles Rubinrot mit purpurnen Reflexen und sehr guter Schlierenbildung.</p> <p>Pflaume und Cassis bilden die fruchtige Komponente in der Nase. Zimt und Gewürznelke stehen mit Tabak für den würzigen Part.</p> <p>Am Gaumen dicht mit feinem Tannin und kräftigem Körper. Die reifen Fruchtnoten von Pflaume, Cassis und Heidelbeere stehen mit der feinen Würze der Holznoten in schöner Balance. Kirschnuancen lassen auf eine mittlere Säure schließen. Nasser Stein deutet auf Mineralität hin.</p> <p>Im langen Nachhall finden sich fruchtig-würzige Anklänge mit Bitterschokolade.</p> <p>Dieser Merlot bereitet jetzt schon Trinkgenuss, wird aber noch von etwas Flaschenreife profitieren!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Februar 2020</p>
Serviertemperatur	15 – 18 °C
Speisenempfehlung	Grillabend, ungarisches Rindergulasch, Lammkeule, gereifte Hartkäse wie Pecorino
Alkohol	14,0 % vol
Restzucker	1,7 g/l
Säure	5,1 g/l
Optimale Trinkreife	2020 - 2024

Weingut Wachtstetter Michelbacher Straße 8 74397 Pfaffenhofen Tel. 07046 329

