

MERLOT BLANC DE NOIR TROCKEN 2024



Duft nach roten Beeren mit Zitrus- und Kernobstnoten, schlanke Frucht, spritzig frischer Wein.

TERROIR

Gut wasserdurchlässige Auflage auf dichtem, schwerem Grund: lehmige Sande, tertiäre Sande, vereinzelt Tonlager. Ertrag 80hl/ha.

VINIFIKATION

Mit Handlese geerntet, schonend gekeltert, ausgebaut imahltank. Abfüllung im März.

EMPFEHLUNG

Zu Vorspeisen und mediterraner Küche, zu Grillspezialitäten geeignet. Ideale Trinktemperatur 8-10°C.

HERKUNFT

Pfalz

ANALYSE

A 10,5 %VOL · S 6,5 G/L · RZ 6,2 G/L

ALLERGENHINWEIS

Sulfite

