

WEIN
KONVENT
DÜRREZZIMMERN



Cellarius Merlot trocken im Eichenfass gereift

Im Glas zeigt der Merlot ein dunkles Kirschrot. In der Nase fruchtige Aromen nach Heidelbeeren, Brombeeren und Dörripflaumen, gepaart mit Gewürznoten von Nelken, Karamell und ein Hauch von Pfeffer. Am Gaumen präsentiert sich eine elegante Säure, die das fruchtig weiche Mundgefühl mit einer leichten Schärfe unterstützt. Die filigrane Adstringenz des Holzfasses verleiht dem Wein den letzten Schliff und unterstützt den voluminösen langen Nachhall.

Speiseempfehlung: Zu gegrilltem Fleisch z.B. gebratenes Lamm-Carré mit Speckbohnen dazu Bratkartoffeln mit Rosmarin.

Trinktemperatur in °C:	14 - 18
Jahrgang:	2021
Brennwert/Energie:	327 kJ (78 kcal)
Alkoholgehalt:	13,0 % vol.
Restzucker:	4,5 g/l
Säure:	4,7 g/l
Sorte:	Merlot
Geschmack:	trocken
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Rotwein

APNR: 00911123

enthält Sulfite

Bestell-Nr.: 2254322