WEINBIET
MANUFAKTUR

2023 RÉSERVE MERLOT TROCKEN



WEINBESCHREIBUNG

Ein intensiver Merlot mit Tiefgang: Saftige Aromen von dunklen Waldbeeren treffen auf feine Würze und elegante Holznuancen. Die Reife im Barriquefass rundet den Wein harmonisch ab - vollmundig und mit weicher Tanninstruktur. Im Abgang überzeugt er mit Kraft, Länge und Eleganz.

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Merlot passt ideal zu geschmorten Fleischgerichten, würzigen Rindersteaks oder einem festlichen Braten. Auch zu Lammkruste, Pilzrisotto oder gereiftem Hartkäse entfaltet er sein volles Aroma. Ein Wein für genussvolle Momente!

BODENART

Lehmiger Ton & kalkreicher Lösslehm

ANALYSEWERTE

A 13.5 % vol. S 5.3 g/l RZ 0.1 g/l

TRINKEMPFEHLUNG

16-18°C

Weinbiet Manufaktur eG
Artikel-Nr.: 620 ▪ AP-Nr. 25_124 ▪ Enthält Sulfite
0.75L ▪ Pfalz ▪ Qualitätswein
Prämierungen & Analyse können sich bei Nachfüllung ändern.

Weinbiet Manufaktur eG
An der Eselshaut 57 ▪ 67435 Neustadt/Weinstraße
www.weinbiet.de ▪ info@weinbiet.de
Telefon: +49 6321 67970 ▪ Fax: +49 6321 60179