



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Februar 2020

2018 MERLOT trocken Q.b.A.



Die Rebsorte Merlot hat ihre französischen Wurzeln im Bordelais. Von dort aus breitete sie sich in den letzten Jahren immens in den internationalen Weinbaugebieten aus – aktuell ist sie die am zweitmeisten angebaute Rebsorte weltweit.

Bis kurz vor die Jahrtausendwende hätte keiner an den erfolgreichen Anbau dieser Rebsorte in Deutschland geglaubt. Doch durch die klimatischen Veränderungen der vergangenen Jahre kommt diese Rebsorte heutzutage gut durch den Winter bzw. die Spätfröste im Frühjahr. Die daraus vinifizierte Weine sind vor allem von dunklen Fruchtaromen geprägt wie Pflaume oder Brombeere sowie etwas Heidelbeere und kräutrige Würznoten, die in ein weiches, samtiges Tanninbett eingebunden sind.

Unser Merlot aus dem aktuellen Jahrgang 2018 zeigt beides in runder Harmonie und eignet sich dadurch sowohl zu kräftigen Fleischgerichten wie Rinderrouladen oder Gulasch als auch zu würzigen mediterranen Speisen wie Pizza, Lasagne oder griechischem Moussaka ebenso wie Gyros. Nicht zuletzt ist dieser fruchtbetonte Merlot ein herrlich samtiger Tagesabschluss solo genossen.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 - 18°C

Trinkreife: Jetzt bis 2022

Alkohol: 13,5% vol.

Artikel-Nr.: 212

Füllmenge: 0,75 l

Allergene: enthält Sulfite