



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise September 2026

2025 GAN(Z)S-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 dank der klimatischen Veränderungen der vergangenen Jahre kommt diese Rebsorte heutzutage gut durch den Winter bzw. die Spätfröste im Frühjahr. Die daraus vinifizierten Weine sind vor allem von dunklen Fruchtaromen geprägt: Insbesondere von Pflaume, Brombeere sowie etwas Heidelbeere. Hinzu kommt eine angenehme Würze, die sich in ein samtiges Tannin- Gerüst einbindet.

Unser Merlot zeigt beides in runder Harmonie und eignet sich dadurch wunderbar als Begleiter zu einem traditionellen Gänsebraten. Nicht zuletzt ist dieser fruchtbetonte Merlot ein herrlich samtiger Tagesabschluss solo genossen.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 - 18°C

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Alkohol: 13,5% vol.

Artikel-Nr.: 212 Gans

Füllmenge: 0,75 l

Allergene: enthält Sulfite



Nährwerte
& Zutaten
E 333 kJ /
(80 kcal)
Pro 100 ml