



2018

"Albert Gustav 1921"

Merlot ★★★

QbA trocken

im Barriquefass gereift



Merlot



Absolutes Spitzenprodukt aus besonderen Lagen in herausragender Qualität. Ertragsreduzierung auf 50 Liter pro Ar (100 m²) Anbaufläche.



Vorhandener Alkoholgehalt: 14,0 % vol. Alkohol
Restzucker: 1,2 g/l
Gesamtsäure: 5,5 g/l



Stuttgart



Geschmacklich zeigen sich Dörrobst- und Röst-Aromen ebenso wie Aromen von dunklen Beeren und Kirschen. Die überaus kräftige Struktur lässt einen sehr langen Nachhall des Weines am Gaumen zurück.



Schwerer Rotwein im internationalen Stil, der 12 Monate im Barriquefass ausgebaut wurde. In der Nase erinnert dieser Wein an Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und Kräuterblumen. Auch Vanille- und dezente Eichenholz-Noten kommen zum Vorschein.



Saftiges Steak oder Roastbeef, Wild, Schmorgerichte, Wildgeflügel, gereiftes Käsebutters.



Trinktemperatur 16 - 18 °C



Kühl bei gleichbleibender Temperatur lagern. Nicht der direkten Sonneneinstrahlung aussetzen.



Enthält Sulfite. Das Auskristallisieren von Weinstein ist eine natürliche Reifeerscheinung. Weder Weinstein noch Depot wirken sich negativ auf Geschmack und Geruch des Weins aus..