



## 2022 OAKED STUFF MERLOT AUS DEM BARRIQUE



Trocken ausgebaut.  
Rubinrote Robe mit rauchig warmen Aromen nach Holz, Vanille und Pfeffer.  
Während der 18 monatigen Lagerung in neuen Eichenholzfässern erlangte dieser exzellente Merlot seine Vollendung.  
Unsere Empfehlung: Dieser Wein ist der richtige Begleiter von jedem Fleischgericht und ein purer Genuss als Solo!  
Lagerfähigkeit: mindestens 5-7 Jahre  
Trinktemperatur: 16-19°

KLASSIFIKATION  
Genuss pur

ART.-NR.  
47

INHALT  
750 ml

ALKOHOL  
14,0 % vol

SÄURE  
5,3 g/l

RESTSÜSSE  
0,3 g/l

Info zum Weingut?

