



2015 OAKED STUFF



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
13,0 % vol

SÄURE
5,0 g/l

RESTSÜSSE
1,2 g/l

Info zum Weingut?

