



## Merlot Reserve trocken R

Rheinhessen, Weingut Wagner-Stempel (Bio)

Merlot aus alten Reben einer Großen-Lage

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Kraftvolles, intensives Rot mit violetten Reflexen. Sattes Bukett mit dunklen Beeren, Cassis, Brombeeren, Tabak, zarte Röstaromen und edle Zartbitterschokolade. Typische Aromatik der Rebsorte, fleischig-saftige und präsente Frucht, vollmundig und reichhaltiger Typ, dessen Mineralität aus der GG-Lage wunderbare Frische spendet und den Wein ungemein attraktiv und trinkanimierend macht. Junge, perfekt ausgereifte Tannine bester Qualität. Viel Länge und Nachhall.

#### Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

#### Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

|                       |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Deutschland                         |
| <b>Produzent:</b>     | Weingut Wagner-Stempel (Bio)        |
| <b>Ausbau:</b>        | 24 Monate im Barrique               |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%                               |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2032                      |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Merlot                         |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1107320                             |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Merlot Reserve trocken R

Rheinhessen

Weingut Wagner-Stempel (Bio)

|                       |                                                                                                          |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Deutschland                                                                                              |
| <b>Ratings:</b>       | Score 18.5/20                                                                                            |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Merlot                                                                                              |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2032                                                                                           |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022                                                                      |
| <b>Ausbau:</b>        | 24 Monate im Barrique                                                                                    |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%                                                                                                    |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |