



Merlot SP trocken

VDP.Ortswein, Weingut Pfeffingen

Ein Pfälzer Merlot mit internationaler Klasse

Beschreibung:

Mit Jan Eymael ist die 3.Generation beim Pfälzer Traditionsbetrieb am Ruder. Der Schüler vom legendären Hans-Günter Schwarz ist eher ein stiller Typ, umso mehr lässt er seine Weine sprechen. Da steckt ganz viel Herzblut und Leidenschaft drin, und über alle Rebsorten hinweg zeichnet die Weine von Pfeffingen immer Trinkfreude pur aus.

Dabei lässt sich Jan nicht von den Traditionen limitieren, er bestockte wärmere Lagen mit der Rebsorte Merlot, deren Anbau schien ihm unter den neuen klimatischen Bedingungen möglich. Jetzt ist der Merlot gesetzt im Programm bei Pfeffingen und hat wie Scheurebe oder Riesling einen festen Freundeskreis gefunden. Kein Wunder, mit seinem würzigen Duft und seiner schwarzbeerigen Frucht ist er eine verblüffende Alternative zu einem Rouge aus Südfrankreich.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Granat, im Bouquet hocharomatisch mit dunkler Beerenfrucht, Pfeffer, Gewürzen und Bourbonvanille. Im Mund satte Frucht dunkler Beeren, es dominieren Brombeere und Holunder. Viel Substanz und Dichte, bei aller Kraft jederzeit elegant und frisch. Die dezenten und feinen Tannine sind bester Herkunft und geben dem weine eine weitere Dimension. Viel Nachhall und Länge. Ein toller Essensbegleiter!

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.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Pfeffingen
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1213821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot SP trocken

VDP.Ortswein
Weingut Pfeffingen

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.