



2020 Merlot SP trocken

Weingut Pfeffingen, Weingut Pfeffingen

Ein Pfälzer Merlot mit internationaler Klasse

Beschreibung:

Aus zahlreichen Praktika und Reisen (z.B. Kalifornien, Australien und Frankreich) lernte Jan Eymael den Merlot kennen- und schätzen. Daher war es nur eine Frage der Zeit, als er den ersten Weinberg damit bepflanzte. Merlot liebt warme Böden und gute Weinberglagen. Daher wurde der erste Weinberg dieser Sorte in unmittelbarer Nähe zum Weingut in der Lage Ungsteiner Nussriegel angelegt. Drastische Ertragsreduzierung, nach der Gärung lange Lagerung für 18 Monate in französischen Barriquefässern.

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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Produzent:	Pfeffingen
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1213820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot SP trocken

Weingut Pfeffingen
Weingut Pfeffingen

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.