

Weinexpertise



2023 Merlot trocken
Schloss Monrepos

Wein-Nr: 1800+23
Volumen: 0,75l
Alkoholgehalt: 14,5%
Säure: 6,5 g/l
Zucker: 6,0 g/l
Qualität: QbA
Zutaten: Trauben, Saccharose
Allergene: Konservierungsstoff: Sulfite
Nuancen: Sauerkirsche, Pfeffer.
Passt zu: Rindfleisch, Wild, Ente, Pasta.
Trinktemp.: 16-18°C
Sorte: MERLOT
Ausbau: großes Holzfass

Betont würzig, temperamentvoll, mit sanftem Feuer und einer stattlichen Ausdauer am Gaumen.