



NEUSPERGERHOF

Weingut · seit 1852

Merlot Lagenwein, trocken

Kurzbeschreibung	Kräftiger Körper, Aromen von Kirsche und Pflaume, eleganter Duft nach Vanille und Eichenholz. Weicher und ausdrucksstarker Abgang.
Aroma	Die Aromen der Barrique-Fass Lagerung nach leichten Rauchnoten und einer dezenten Vanille-Nase passen mit der Frucht von reifen Beeren und dunkler Schokolade in ein harmonisches Gesamtbild.
Mund	Ein vollmundiger, körperreicher Rotwein mit einer präsenten, aber zugleich harmonisierten Tanninstruktur. Der Wein gleitet geschmeidig den Gaumen hinab und hallt sehr lange nach.
Speiseempfehlung	Rind, Schwein, Kalb, Ente, Wild & Käse.
Trinktemperatur	18°C
Jahrgang	2014
Lese	Mitte Oktober
Ausbau	Schonende Verarbeitung. 1 Tag Maischestandzeit anschließend Fermentation über mehrere Wochen auf der Maische. Malolaktische Gärung & Reifung in Französischen Barrique-Fässern. Feinhefelagerung bis zur Abfüllung.
Alkohol	14,0 % Vol.
Säure	5,2 g/l
Restzucker	1,0 g/l