URBANIHOF
1598
BIO · WEINGUT · FELS

Merlot Rosé

Bio 2023

Helles, zartes Lachsrosa, etwas schüchtern; in der Nase feiner Beerenduft, mit Kirscheffekten vermählt, zart schotig mengt sich Vegetabilität und Würze mit ein; trockener Beginn am Gaumen, mit jugendlich-euphorischer Frucht, dazu gesellt sich dezentes Peperonata-Feeling, leichtgewichtig, beschwingt und mit zartem Kirsch-Johannisbeer-Ausklang versehen, unkompliziert und doch niveauvoll.

Quelle: DS Prof.Dr.Walter KUTSCHER, Jänner 2024

Vinifizierung:	Ausbau: kalttemperierte Fermentation (18°C)
Herkunft:	Niederösterreich/Österreich
Rebsorte:	Merlot
Klassifizierung:	Qualitätswein
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	12,0% vol.
Gesamtsäure:	5,7 g/l
Restzucker:	3,0 g/l, trocken
Anbau:	biologisch
Reifepotenzial:	2023–2025
Trinktemperatur:	8–10 °C
Speiseempfehlung:	Wartet schon auf die ersten Sonnentage auf der Terrasse, für Outdoor-Veranstaltungen bestens geeignet, auch Canepées mit Lachs sind einen Versuch wert.
Trinkempfehlung:	am schönsten jung getrunken. Glasempfehlung: Weißweinglas

Enthält	**GTIN Flasche**	**GTIN Karton | 6 Flaschen**	
Sulfite	9120011725868	9120011725875	AT-BIO-402 AT-Landwirtschaft