

- SIEGRIST-

MERLOT TROCKEN



Roden

Loess

Ertrag

60 hl/ha

Vinifikation

Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive Maischegärung, nach der Kelterung 24 Monate Lagerung in passiven Barriquefässern

Analyse

Alkohol 14 %vol Säure 5,7 g/l Zucker 0,1 g/l

Charakter

Aromen von Schwarzbeerconfit und Tabak, der Ansatz mit jugendlichen Gerbstoffen. Schön eingebundene Säure, im Abklang Noten von saftigen reifen Kirschen. Betonte Frucht von Johannisbeeren u. Schattenmorellen, süße Gewürze, ausgewogene, weiche Tannine.

Kulinarische Empfehlung

Schmorbraten, Rinder- und Lammsteak, Wildgerichte





Trinktemperatur 17 - 19 °C