

- SIEGRIST-

MERLOT RÉSERVE

TROCKEN

2022



Qualitätsstufe Réserve-Weine Boden Lehmboden mit Tonuntergrund Lese Selektive Handlese in der Mitte der Weinlese Ertrag 40 hl/ha Vinifikation Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive Maischegärung mit dreimal täglichem Untertauchen der Maische von Hand, nach der Kelterung 24 Monate Lagerung in neuen Barriquefässern aus Pfälzer Eiche Analyse Alkohol 13,5 %vol Säure 5,9 g/l Zucker 0,9 g/l Charakter Die ausgeprägte Aromatik ist sehr vielschichtig und zeigt Noten von Maronen, feinem Eichenholz, Cassis, Kirschen, Pflaume, Johannisbeere und feinen Gewürzen. Eine samtige Rauch- und Vanillenote rundet diesen Merlot ab. Im Gaumen präsentiert er sich sehr geschmeidig mit einer eleganten Struktur, Charakterstärke und einem langen

Entenbrust in Orangensoße, Gebratener Fasan in





Trinktemperatur 17 - 19 °C

Lagerpotential 15-20 Jahre

Kulinarische Empfehlung

Abgang.

Portweinsoße