

MERLOT Elementum

Herkunft:	Niederösterreich, AUSTRIA
Terroir, Lage:	Stammt von den Rieden Hocheck und Rosenberg. Lehmböden mit Muschelverwitterungskalk.
Vinifikation:	Die entrappten Beeren werden in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren und dabei regelmässig überflutet um Farbe und Fruchtigkeit aus den Schalen zu holen. Nach der Gärung reift der Wein für 12 Monate in 500 l-Allier-Eichenfässern.
Charakteristik:	Leuchtendes Rubinrot, dunkelwürzige Aromen von Brombeeren und Cassis prägen den Duft, Eukalyptus, Nougat und Tabak machen sich bemerkbar. Kräftig strukturiert, straff und elegant mit feinem Fruchtspiel und röstigen Noten im Finish.
Speisenempfehlung:	Steak vom Holzkohलगrill, gebratene Gans bzw. Ente, kräftige Wildgerichte



Qualitätswein

trocken

Alk.: 14,0 % Vol.

Enthält Sulfite

