

aagne
weingut

Merlot

Farbe

Rotwein

Rebsorte

100 % Merlot

Herkunft

AOC Schaffhausen (Kontrollierte Ursprungsbezeichnung)
Labelprodukt aus dem Regionalen Naturpark Schaffhausen

Produktion

Mit ökologischem Leistungsnachweis (ÖLN), Handlese

Ausbau

Starke Ertragsregulierung, späte Lese, Maischestandzeit vor und nach der Gärung, temperaturkontrollierte, intensive Maischegärung, mit BSA (biologischer Säureabbau), Ausbau in Barrique von 1. – 3. Füllung für 14-16 Mt, anschließende Filtration, Füllung nach 20-22 Mt. Ausbau.

Serviervorschlag

dunkles Fleisch, Schmorgerichte, Risotto, etc.

Serviertemperatur

17 bis 19 ° C

Konsumationszeit

bis 8 Jahre

Alkoholgehalt

13.5 vol. %

Füllmenge

75 cl

Verschluss

Zapfen

Charakter

In der Nase zeigen sich Düfte von roten Kirschen und Cassis sowie würzig, pfeffrige Noten unterstützt durch Röstaromen. Im Gaumen präsentiert sich dieser Wein gehaltvoll mit vielschichtiger Struktur. Die feine Beerenfrucht macht den Wein elegant.

aagne

Merlot