



# 2018er Merlot Heppenheimer Steinkopf trocken

Artikelnummer 820

Weinbeschreibung *-im Barrique gereift-*

Der Merlot präsentiert sich sehr gehaltvoll mit Aromen wie Brombeere und Schwarzkirsche. Die Reifung im 225 l französischen Barrique-Fass verleiht ihm eine intensive Farbe und ein Aroma, dass an Schokolade erinnert. Mit einer feinen Tanninstruktur und einem kraftvollen Körper ist er ein Highlight zu kräftigen Speisen.

Analysedaten  
Restzucker: 0,7 g/l  
Gesamtsäure: 4,7 g/l  
Alkoholgehalt: 14,0 %vol.

Speiseempfehlung Wildgerichte, Rindfleisch.

Trinktemperatur 16 – 18 °C

Amtliche Prüfungs-Nr. 51004 083 20

Auszeichnung Goldene Preismünze Landesweinprämierung



**SUPERIOR "S"** steht für unsere neuen, trockenen Super – Premiumweine aus maximal 45 hl/ha reduzierten Weinbergen.

**SUPERIOR "S"** steht für Weine mit höchsten Ansprüchen an Qualität und sind wahre Meisterwerke unserer Winzer und Kellermeister.

