



## Merlot

### Cannstatter Zuckerle

2018

trocken

*Weinkategorie:* Premium

*Rebsorte:* Merlot

*Weinlage/Weinberg:* Cannstatter Zuckerle, Bad Cannstatt

*Anbau:* 0,4 ha Terrassenweinberg, ausschließlich Handarbeit, später Erntezeitpunkt, 30 % Ertragsreduktion

*Ausbau:* Drei Tage Maischestandzeit mit 10% Rappen, spontane Maischegärung, 10 Monate Lagerung in neuen und gebrauchten 300 und 500 Liter Holzfässern.

*Alkohol:* 14,5 %VOL

*Restzucker:* 2,7 g/l

*Säure:* 5,7 g/l

Ein Wein mit Potential. Auf eine intensive Nase mit ausgeprägten ätherischen Noten folgt ein Körper mit kräftigen Tanninen. Im Abgang präsentiert sich der Wein leicht rauchig und zeigt Aromen reifer Früchte. Die Finesse der Lage Cannstatter Zuckerle ist spürbar.

Falstaff 2021: 92 Punkte

Eichelmann 2021: 86 Punkte

*Artikelnummer:* 89417

