



Merlot

Cannstatter Zuckerle

2019

trocken

Rebsorte: Merlot

Weinlage: Cannstatter Zuckerle

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: 13,5 %

Restzucker: 0,4 g/l

Säure: 6,1 g/l

Wein enthält Sulfite

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 2022: 91+ Punkte

Artikelnummer: 89419

