



ZONNEBLOEM MERLOT

2021 | 0,75 |

CHARAKTER

Dezenter Holzeinsatz harmoniert mit roten und dunklen Früchten, Zedernholz, Vanille und Eichenwürze.

FARBNUANCE

Dunklet Rubinrot

GESCHMACK

Trocken

SERVIERVORSCHLAG

Hähnchencurry, Gerichte mit rotem Fleisch und Wild

AUSBAU

Biologischer Säureabbau und Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche für etwa 12 Monate

MARKE | PRODUZENT

Zonnebloem

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Südafrika, Western Cape

REBSORTE(N)

Merlot

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

14 % vol | 3,0 g/l | 5,3 g/l

TRINKTEMPERATUR

16-18 °C

Importer: Distell Europe GmbH, Johannstr. 39, 40476 Düsseldorf, Deutschland

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 49830