

Vinum Nobile

Merlot

Qualitätswein trocken

Ein Wein mit angenehm weichen, fülligen Geschmack sowie Düften nach Zwetschge, etwas Zimt und Mocca.



Produkteigenschaften

| | |
|---------------------|----------------------------|
| Jahrgang: | 2023 |
| Rebsorte: | Merlot |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Region: | Ortenau / Baden |
| Inhalt: | 0,75 l |
| Verschlussart: | Naturkork |
| Alkoholgehalt: | 14,0 % Vol. |
| Restzucker: | 2,5 g/l |
| Säure: | 4,9 g/l |
| Trinktemperatur: | 16 - 20 °C |
| Terroir: | Granitverwitterungsgestein |

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Bei unserer Weinlinie Vinum Nobile ist der Name das Qualitätsversprechen. Vinum Nobile steht für vornehme und edle Weine, die sich als harmonische und hochwertige Speisebegleiter profilieren. Sie sind bei Feinschmeckern beliebt und in der Gastronomie zu Hause. Sie präsentieren sich stolz, charaktervoll und ausdrucksstark mit trockenem Geschmacksprofil.

Der Vinum Nobile Merlot ist ein angenehmer und geschmackvoller Begleiter, er zeigt Fülle und Kraft, ist jedoch gleichzeitig sanft und anschiemig. Er verkörpert seine mediterrane Heimat und gibt sich unkompliziert und charmant als vielseitiger Menübegleiter zur badischen, deutschen oder natürlich besonders auch zur mediterranen Küche.

Weinbeschreibung

Im Glas zeigt er sich in dunklem Kirschtrot; im Duft fruchtige Aromen wie Brombeere, Heidelbeere und Kirsche im Zusammenspiel mit floralen und würzigen Noten von Veilchen, Vanille und Tabak; am Gaumen spiegeln sich diese Aromen wider, verbunden mit feinem Schmelz im Abgang; langer, stoffiger Nachhall.

Speiseempfehlung

Kräftige Fleischgerichte, Pasta, Käse, mediterrane Küche

Rebsorte



Die Rebsorte Merlot stammt ursprünglich aus dem Bordeaux-Gebiet und ist seit vielen Jahrzehnten weltweit im Anbau. Seine körperreichen, aber dennoch fruchtigen und zugänglichen Rotweine machen die Sorte bei vielen Weintrinkern zum Favoriten. In unserem gemäßigten Klima braucht Merlot warme Südhänge, um die notwendige Reife zu erreichen.

Weinausbau

Langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau, teilweise Ausbau und Reifung im kleinen Eichenholzfass.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden



Goldmedaille
MUNDUS vini
The Grand International Wine Award