

De Grendel

Merlot



Anbaugebiet: Südafrika - Durbanville

Jahrgang: **2021** Geschmack: **trocken**

Alkohol: 14,5 % vol. Verschluss: Schraube

Säure: 6,0 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 2,5 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100% Merlot

Importeur: H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland

Auszeichnung: **Veritas Gold, James Suckling 92 Punkte**

Empfehlung:

Idealer Begleiter zu Fleischgerichten.

Beurteilung:

Ein Wein mit vollem Körper und einer Kombination verschiedener Beeren in der Nase. Maulbeeren, Himbeeren und Brombeeren begleitet von Likör- und Mocca Aromen am Gaumen. Gut integrierter Barriqueton verleiht dem Wein Eleganz und Länge.

Ernte / Herstellung:

Mitte März werden ausgesuchte Beeren handverlesen.
Ausbau für 13 Monate in französischen Eichenfässern

Weinerzeuger:

Mineralhaltige Böden ergeben eine geringe Ernte von 7,5 t pro Hektar. Die Weinfelder liegen 200m über dem Meeresspiegel und nur 7km vom kühlen Atlantik entfernt – die Trauben reifen dadurch sehr langsam zu optimaler Qualität heran.

Art.-Nr.: 00705-21

