



Eigensinn

Rebe: Merlot 2.0

Jahrgang: 2021

Boden: Schwarzerde, Löss

Alkohol: 13,3 %vol

Restzucker: 2,3 g/l

Säure: 4,3 g/l

Qualitätsstufe: QUW

Prüfnummer: N 9149/24

Brennwert: 322 kJ / 77 kcal in 100 ml

Trinkreife: 2024-2029 bei optimaler Lagerung

Speisenempfehlung: Leber, Wild, dunkle Saucen, Braten

Beschreibung: Tiefdunkles Rubinrot, in der Nase schwarze Beeren – Brombeeren, Heidelbeeren, leicht kirschfruchtige Anklänge, dezente Noten nach Lorbeer. Klare Aromatik mit leichter Würze. Am Gaumen erinnernd an Waldbeeren, gut strukturiert, harmonischer Tanningrip mit viel Schmelz. Langanhaltender fruchtiger Nachhall.

Was ihr über Eigensinn vielleicht noch wissen solltet...

Merlot der eigensinnige in meiner Weinfamilie. Fast egal wie man ihn handhabt beim Rebschnitt bei der Laubarbeit oder bei der Lese, hin und wieder habe ich das Gefühl er macht sowieso was er will. In den Drahtrahmen eingestrickt – ein kleines Lüftchen später möchte man meinen dieser Weingarten hat noch niemals eine ordnende Hand gesehen. So verhält es sich auch während der Reife im Keller mal eine Bombenfrucht mal ist er gar nicht da ... So wie es „ihm“ selbst gerade passt....

Riede: Sätzen

Ernte: 22.10.2021

Ausbau: gr. Holz (10 Mo - Akazie)

Abfüllung: 13.03.2024

Allergene: enthält Sulfite

Trinktemperatur: 14 - 16°C

Glas: schlankes RW Glas

Zutaten & Nährwerte:

