



Eigensinn



Rebe: Merlot

Jahrgang: 2023

Boden: Schwarzerde, Löss

Alkohol: 14,5 %vol

Restzucker: 2,5 g/l

Säure: 4,7 g/l

Qualitätsstufe: QUW

Prüfnummer: N 4537/25

Riede: Sätzen

Ernte: 07.10.2023

Ausbau: gr. Holz (10 Mo - Akazie)

Abfüllung: 25.02.2025

Allergene: enthält Sulfite

Trinktemperatur: 14 - 16°C

Glas: schlankes RW Glas

Trinkreife: 2025-2035 bei optimaler Lagerung

Brennwert: 335 kJ / 80 kcal in 100 ml **Zutaten & Nährwerte:**



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....