

Oldenburg Vineyards Merlot Trocken

Herkunftsland:	Übersee Südafrika
Importeur:	Weinkontor Pollmann, Egon Pollmann, Hundsmühler Str. 167, 26131 Oldenburg
Abfüller:	Oldenburg Vineyards Zevenrivieren Road Banghoek Valley, Stellenbosch, PO Box 2246, Dennesig, 7601 Südafrika
Rebsorte:	Merlot
Farbe:	Rot

Vinifizierung:
18 Monate in 300 l französischen Eichenfässern

Das sagt der Winzer:

Rubinrot im Glas, in der Nase ein Bouquet nach Pinienwald, mazerierten Beeren, Jasmin und grünen Pfefferkörnern. Am Gaumen zeigt sich eine einzigartige Integration von Vanilleschoten und dunkler Schokolade, gefolgt von roten Kirschen, Loganbeeren und Peppadew. Abgerundet wird der Wein mit dem typischen Tomatenblatt-Finish, das für unseren Merlot charakteristisch ist.

Das sagt der Koch:

Passt gut zu dunklem Fleisch, wie Lamm, Wild oder einem kräftigen T-Bonesteak, aber auch zu einem gereiften Käsebuffet lässt der Geschmack des Merlot die Gaumenknospen vollmundig öffnen.

Analysedaten:

Alkoholgehalt:	14,0 % vol.
Restzucker:	2,7 g/l
Säure:	5,7 g/l

Enthält Sulfite

Hundsmühler Straße 167
Einfahrt Isenkamp
26131 Oldenburg

T 0441 955 920
F 0441 955 9255
M 0171 7713904
E info@weinkontor-pollmann.de
f WeinkontorPollmann

www.weinkontor-pollmann.de

