# MERLOT TROCKEN PFÄLZER SELIGKEIT

## CHARAKTERISTIK

Ausgeprägtes Bouquet nach Süßkirsche, Pflaumen, Waldbeeren und Vanille vom Holzfass. Im Mund feingliedrig, elegant und frisch – kein schwergewichtiger Merlot, sondern geschmeidig und warm mit nachhaltigem Abgang. Der Weinberg nahe Wollmesheim auf Tonboden liefert selektioniertes Lesegut. Nach der späten Lese und Maischegärung reifte der Wein teils im Holzfass und bietet gutes Reife- und Lagerungspotential. Ideal zu gereiftem Käse und gegrilltem Fleisch wie T-Bone-Steak oder Hirsch-Steak, mit Preiselbeer- oder Pflaumen-Chutneys.

## PRODUKTINFORMATIONEN

| | |
|---|---|
| **Jahrgang** | 2022 |
| **Rebsorte** | Merlot |
| **Lage** | Wollmesheimer Mütterle |
| **Qualitätsstufe** | Qualitätswein |
| **Linie** | Pfälzer Seligkeit |
| **Geschmack** | trocken |
| **Land** | Deutschland |
| **Anbaugebiet** | Pfalz |
| **Alkoholgehalt Vol. %** | 12,5 |
| **Restzucker g/L** | 0,1 |
| **Säure g/L** | 6, |
| **Trinktemperatur** | 17-20° C |
| **Allergene** | enthält Sulfite |

**RAABE WEIN GbR**
Totenkopfstraße 48 / 67487 St. Martin / Tel. +49 6323 2117 / E-Mail info@raabe-wein.de