

**2018****3055 Merlot - Petit Verdot, Biologisch**Hersteller: Jean Leon  
ARTIKEL-NR. 37002**Vinifikation/Ausbau:**

Die Rebstöcke vom Merlot und Petit Verdot wachsen auf feuchten Kalkböden und Lehmböden auf Kalksteinuntergrund. Die Ernte erfolgt ab Anfang September, danach Vergärung innerhalb von drei Wochen bei kontrollierten Temperaturen im Edelstahltank. Nach 15 Tagen Maischestandzeit, in der sie den Beerenhäuten viel Farbe, dichte Aromen und sanftes Tannin entziehen, werden die Weine für fünf Monate in 225-Liter-Barriques aus französischer Eiche ausgebaut. Abfüllung Ende April mit darauffolgender kurzer Ruhephase.

**Charakter:**

Tiefes Kirschrot mit bläulich-violetten Reflexen im Glas. In der Nase feine Noten von süß gereiften und kandierten Früchten mit sanften Röst- und Gewürzaromen aufgrund der kurzen Barriquereife. Am Gaumen dann sowohl weich als auch kraftvoll. Die feinen Noten der kandierten Früchte Gewürze aus der Nase bestehen fort. Die eleganten, fein gereiften Tannine verleihen dem Weine eine schöne Länge im Abgang. Passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Fisch und Geflügel, kalten Platten und Weichkäse.

**STECKBRIEF**

<b>Artikel-Nr.</b>	37002
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Weinstil</b>	aromatisch & frisch
<b>Anbauregion</b>	Penedes
<b>Land</b>	Spanien
<b>BIO-Produkt</b>	BIO-Produkt nach CH-Bio-006
<b>Rebsorte</b>	60% Merlot 40% Petit Verdot
<b>Füllmenge</b>	750 ml
<b>Alkoholgehalt</b>	14.5 % Vol.
<b>Lagerpotential</b>	2 - 3
<b>Hersteller</b>	Jean Leon
<b>Appellation</b>	DO
<b>Passt zu</b>	Grilladen, Weichkäse, Vorspeisen