

»Merlot« IGP l´Herault

Domaine de Petit Roubié

Merlot ist eine der berühmtesten roten Rebsorten der Welt. Doch wenn Merlot billig sein soll, kann er gruselig ordinär ausfallen. Da wird dann geschönt, geglättet und mit allen Mitteln der modernen Kellerwirtschaft weichgespült, dann wird Merlot zur banalen geschmäcklerischen Karikatur.

Auf der Domaine de Petit Roubié soll auch Merlot preiswert sein. Also wird er mit der Maschine geerntet. Darüber hinaus aber darf er so natürlich bleiben, wie ihn die Natur gemacht hat. Der Wein besitzt also würzig präsente Gerbstoffe, die seiner Preisklasse zur Ehre gerreichen. Kernig aber saftig, deftig aber angenehm fruchterfüllt, damit in Stuktur und Wirkung mustergültig speisenkompatibel. Kein weicher, plüschiger Merlot für Softies also, sondern echter, ehrlicher Merlot, der den Charakter seiner Rebsorte ebenso exemplarisch auf die Zunge legt, wie er in der Qualität seiner Gerbstoffe seine Preisklasse widerzuspiegeln vermag. Remarkabel frisch im Mund, lebendig präsent in der physischen Wirkung, weder lang, noch süß, noch sexy, dafür fröhlich genußfreundlich und robust im typischen Hauch vegetaler Noten. Es sind die Gerbstoffe, die den Wein in seiner ungeschminkten Simplizität preiswert machen.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Maschinenlese | einfacher Alltagswein
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: 1
Schönung: Filtriert
pH-Wert: 3,55

0,75l
FLA25821

K&U
www.weinhalle.de