



# semmler

der wein.BIO



## merLOT

NAME	Merlot 2023
REBSORTE	Merlot
WEINAUSBAU	Handlese Ende September 20,5 °KMW, 12 Monate im 500 L Holzfass ausgebaut Glasverschluss
RIEDE	Zwiefanger
BODENTYP	Sandiger Löss- und Lehmoden
WEINTYP	Österreichischer Qualitätswein, trocken
ANBAUGEBIET	Niederösterreich, Weinviertel, Hohenruppersdorf
BARRIQUE-AUSBAU	Ja
TRINKREIFE	mind. – 2030
BESCHREIBUNG	Diese lockerbeerige Traube gedeiht auf südhängigem Löss-Terroir. Duft nach Dörrzwetschen und dunklen Beeren, schmeckt vollmundig mit elegantem Tannin im Abgang.
SERVIERVORSCHLAG	Der Wein für alle „kulinarischen Fälle“ schmeckt besonders gut zu geschmortem und gebratenem Fleisch sowie zu üppigeren Pastagerichten.
TRINKTEMPERATUR	14 – 16 °C, sofort trinkbar
FLASCHENGROSSE	0,75 L
ANALYSEWERTE	Alkoholgehalt: 13,5 Vol % Restzucker: 1,3 g/L Säure: 5,5 g/L Enthält Sulfite

### WEINGUT ERNST SEMMLER.BIO

Untere Hauptstraße 14, 2223 Hohenruppersdorf, Südliches Weinviertel

Verkauf Milchhausstraße 41

fon +43(0)2574/8943

mobil +43(0)676/733 15 85

e-mail [info@weingut-semmler.at](mailto:info@weingut-semmler.at)

web [www.weingut-semmler.at](http://www.weingut-semmler.at)