



WEINGUT
PFEFFINGEN

Weingut Pfeffingen
Familie Eymael
Bad Dürkheim / Pfalz



2018 Ungstein Merlot „SP“* trocken

VDP.ORTSWEIN

Die Rebsorte:

Merlot ist eine international anerkannte Rebsorte und wird von allem in den großen Weinen von St.Emilion und Pomerol verwendet. Auf zahlreichen Reisen im Ausland (z.B. Kalifornien, Australien, Frankreich) hat Winzer Jan Eymael die Rebsorte kennen- und schätzengelernet. Somit war es nur eine Frage der Zeit bis der erste Weinberg mit dieser Sorte im Weingut Pfeffingen angelegt wurde.

Der Boden:

Merlot liebt warme Böden und gute Weinbergslagen. Daher wurde der erste Weinberg dieser Sorte in unmittelbarer Nähe zum Weingut in der Lage Ungsteiner Nussriegel angelegt. Ein höherer Sandanteil sorgt für gute Erwärmbarkeit des Bodens und die frühe Ausreifung der Trauben.

Der Wein:

Für den Merlot –SP- finden nur ausgewählte, hocharomatische Trauben Verwendung. Durch eine frühe „grüne Ernte“ wird der Ertrag drastisch reduziert, um die verbliebenen Trauben besser ausreifen zu lassen. Die Trauben werden sorgsam von Hand gelesen, auf der Maische vergoren und anschließend für ca. 18 Monate in kleinen Barriquefässern gelagert.

Im Duft dominieren dunkle Beeren wie Brombeere und Holunder. Im Geschmack zeigt sich der Merlot dicht, kraftvoll und dennoch von sehr zarter Tanninstruktur. Ein toller Essensbegleiter!



- Wildgerichte
- Lamm
- Käse
- Dunkle Schokolade



- Alkohol: 14,0 % Vol.
- Säure: 4,7 g/l
- Restzucker: 0,4 g/l
- Trinktemperatur: 16-18 °C