



# DR. BAUMANN

1 9 2 8 / W Ü R T T E M B E R G



<b>Bezeichnung</b>	Merlot trocken QbA Weingut Dr. Baumann
<b>Anbaugebiet</b>	Württemberg
<b>Lage</b>	Selektion aus Einzellagen
<b>Boden</b>	Keuper Verwitterungsboden
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Füllgröße</b>	750 ml
<b>Artikelnummer</b>	10107470
<b>Qualität</b>	Ertragsreduktion durch Traubenhalbierung, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben, minimaler Maschineneinsatz, Ausbau in neuen portugiesischen Tonneaus und Barrique (2. und 3. Belegung) für ca. 22 Monaten auf der Feinhefe, 4- monatige Flaschenreife
<b>Beschreibung</b>	Tiefes Rubinrot mit ziegelroten Reflexen im Glas. In der Nase eine Fülle von beerigen Aromen wie Maulbeere und Brombeere; ein Hauch Minze und leichte Röstaromen von Kaffee, Karamell und Schokolade. Schöne Fruchtsüße mit fein eingebundenen Tanninen und langem Finale. Juniors Geheimtipp!
<b>Empfehlung</b>	Hervorragend zu gegrillten Steaks – medium/medium rare gebraten, Wildgerichten oder gerne auch zu Rinderschmorbraten. Einfach köstlich! Optimale Trinktemperatur bei 17°C - 18°C.
<b>Lagerpotenzial</b>	Lagerungspotenzial 4-5 Jahre
<b>Analyse</b>	Alkohol 14 % Restzucker 2,8 gr/l Säure 5,0gr/l