

# BIO-WEINGUT St. Quirinus



## MMXXII

**Bezeichnung:** Roter Wein

**Klassifizierung:** Roter Wein

**Rebsorte:** Merlot, Piwi - Pilzwiderstandsfähige Rebsorten

**Jahrgang:** 2022

**Höhenlage:** 250 m ü. M.

**Erziehungssystem:** Zapfenkordon

**Erntemenge:** 60 dt/ha

**Vinifikation:** Entbeeren, anschließend Vergärung der Maische im Stahlfass bei 30 Grad C, biologischer Säureabbau und weiterer Ausbau für 18 Monate im Barrique.

**Weincharakter:** Dunkel intensives Granatrot mit violetten Reflexen, voller Körper mit präsenten Tanninen und Struktur, mit angenehmer Säure und ein Aroma nach schwarzer Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, Veilchen und Eiche.

**Empfehlung zu Gerichten:** Lamm-, Kalb- und Wildgerichte, sowie reifer Käse.

**Serviertemperatur:** 16 Grad C.

### Analysen:

**Alkohol:** 15 %

**Gesamtsäure:** 5,2 g/l

**Restzucker:** 3,4 g/l

**Biologisch:** Ja