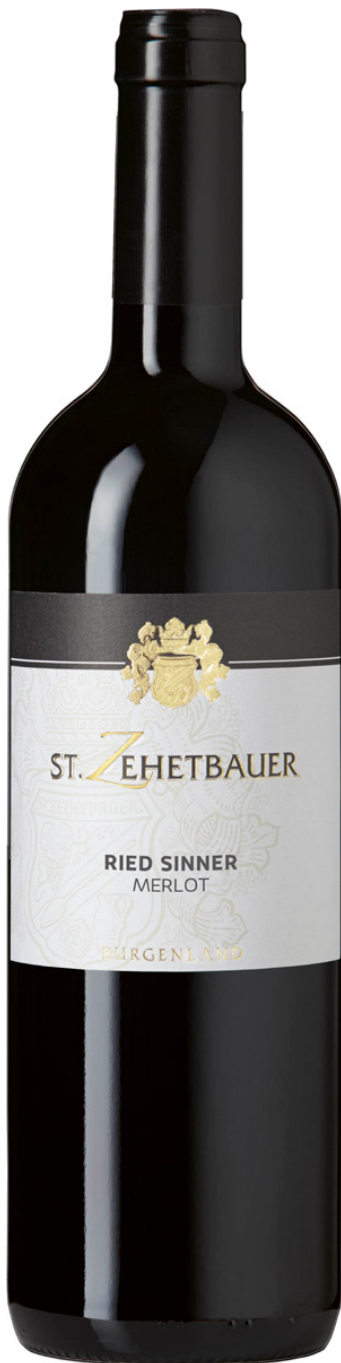




WEINGUT  
**ST. ZEHETBAUER**



## **MERLOT RIED SINNER 2015**

Die Riede Sinner vereint sowohl Kalk als auch Schieferanteile und bewahrt dem Merlot so eine kühlere Stilistik und Mineralik. Ausgebaut für 12 Monate in gebrauchten Barriques, formen Wacholderbeeren und schwarze Schokolade das Duftbild. Locker und zugleich distinguiert betritt der Wein den Gaumen. Das feinkörnige Tannin ist stimmig eingebunden, eine schöne Saftigkeit entwickelt sich, mineralische Anklänge bleiben bis in den langen Abgang.

*Lagerfähigkeit: bis 2025*

*Speisenempfehlung: gegrilltes Fleisch*

---

**Flaschengrößen** 0,75 L

---

<b>Artikelnummer</b>	0129ME15
<b>Rebsorte</b>	Merlot
<b>Geschmack</b>	Trocken
<b>Alkoholgehalt</b>	14% Vol.
<b>Restzucker</b>	1,9 g/l
<b>Säure</b>	5,1 g/l
<b>Verschuß</b>	DIAM Kork
<b>Allergene</b>	Enthält Sulfite

---

**92/100**  
A La Carte

**91/100**  
Falstaff