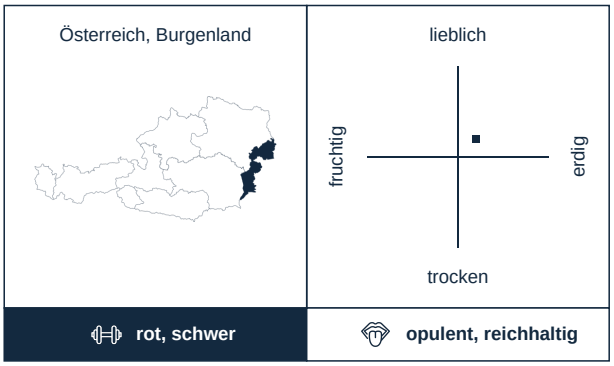
RIED SALZBERG QW QW

NITTNAUS | 2021



Salzberg - die Bezeichnung für den Weingarten, der auf <salzigem> Grund liegt, das heisst auf einem kostbaren und reichhaltigen Boden. In der Tat entfalten sich in der Nase reichlich würzige Aromen nach Gewürznelken, Pfeffer und Tabak. Diese Fülle entwickelt sich im Gaumen zu einer üppigen, dunkelfruchtigen Palette. So sind etwa Brombeeren, Pflaumen, Heidelbeeren auszumachen, gepaart mit intensiven karamellisierten Aromen nach Schokolade und Kaffee. Die kraftvolle, schöne komplexe Struktur wird durch die saftigen Tannine gestützt und lässt diesen Einzellagenwein im Abgang anschmiegsam und noch lange nachklingen!



Merlot, Blaufränkisch

Genussreife: 3 - 8 Jahre

Während 14 Monaten im Barrique (französisches Holz) ausgebaut

Brombeere, Heidelbeere, Pflaume, Pfeffer, Gewürznelke, Kaffee / Mokka, Schokolade, Tabak

Gemüse-Soufflé, Pot-au-feu, schwarze Schokolade/Bitterschokolade, Kalbsfilet, Tafelspitz, Hirschschnitzel, Tilsiter

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht **schwer**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873


samtig
kräftig
mild
säurehaltig