



# SON PRIM MERLOT 2016

## IDENTIFIKATION

Ursprung:	Wein aus Mallorca.
Art des Weines:	Rotwein.
Anbaugebiet:	Sencelles, Mallorca.
Rebsorten:	Merlot.

## ANALYSE

Alkohol:	15°.
Säureanteil gesamt:	6,3%.
pH:	3.6
Restzucker:	<1g/

## HERSTELLUNG

Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur (min. 20 °-29° max.).	Maische Gärung: in Edelstahl-Tanks.
Maischung: 25 Tage.	Fassreife: 12 Monate in 225 Liter Fässern.
	Eiche: 100% französisch

## PRASENTATION

Flaschentyp:	Bordeaux.
Inhalt:	0.75l, magnum 1.5l, 12l*, 18l*.
Anzahl von 0,75 l-Flaschen:	10.000
Anzahl von 1.5 l Flaschen:	200.
Abfüll-Datum:	Mai 2018.

\*Diese Flaschengrossen auf Anfrage erhältlich\*

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Rotwein Merlot 100%, intensiv roter Granat. Seine Nase ist sehr harmonisch, in der die Frucht dominiert; Kirschen, Quitten, Feigen und getrocknete Pflaumen. Schwarze Oliven und Gewürze werden ebenfalls geschätzt. Der Gaumen ist sehr intensiv, mit gutem Körper und mittlerer Adstringenz. Seine jungen und frischen Tannine machen diesen Wein zu einem hervorragenden Alterungspotential.  
Serviertemperatur: 16-18° C.

DEKLARATION ZU ALLERGENEN UND GENTECHNISCH VERÄNDERTEN ORGANISMEN.  
Dieses Produkt enthält Sulfite in einer Konzentration größer als 10mg/l und wird durch königliche Verordnung 2220/2004 als Allergen eingestuft. Es enthält keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO).



## SON PRIM

Crtra. Inca - Sencelles Km. 4,9.  
07140 Sencelles, Mallorca.  
España.  
correo@sonprim.com  
[www.sonprim.com](http://www.sonprim.com)