



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Pahlmeyer Merlot Napa Valley

Artikel-Nr.: 870201

ANBAUGEBIET Napa Valley

REBSORTE(N) Merlot

ERZEUGER Pahlmeyer

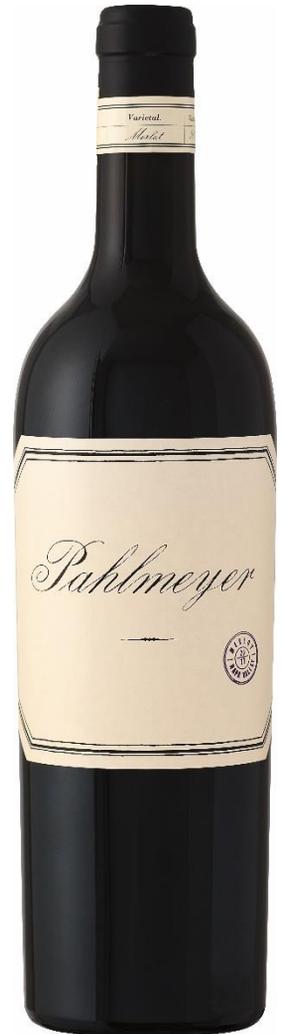
AUSBAU Im Weingut erfolgte eine sorgfältige Handselektion der Trauben. Die Trauben werden schonend und langsam extrahiert und liegen bis zu vier Wochen auf der Maische. Der Freilaufmost wird über Nacht gesammelt und getrennt von den Pressmosten gereift. Der Wein reift 18 Monate lang in 75 % neuen französischen Eichenfässern.

VERSCHLUSS Naturkork

BESCHREIBUNG Der Pahlmeyer Merlot präsentiert eine beeindruckende Konzentration, die sich bereits beim ersten Schwenken im Glas offenbart. Dominierende Aromen von zerdrückten wilden Brombeeren umspielen die Nase, während am Gaumen seidige Schichten aus reifen schwarzen Kirschen und Johannisbeeren für Finesse sorgen. Ergänzende erdige Noten von Leder, Kampfer und Prosciutto verleihen dem Wein Tiefe. Der lange Abgang wird von Anis, Mandelbruch und Teeblättern begleitet. Mit seiner exquisiten Struktur und dem Fokus im Mittelgaumen verspricht dieser Wein eine wunderbare Entwicklung.

SERVIEREMPFEHLUNG Coq au Vin oder Gorgonzola-Pasta

SERVIERTEMPERATUR 16-18°C



Jason Pahlmeyer, ein erfolgreicher Anwalt aus Kalifornien, träumte schon lange von der Weinproduktion, inspiriert von Bordeaux-Weinen wie Château Mouton Rothschild. Um diesen Traum zu verwirklichen, überzeugte er seinen Studienfreund John Caldwell, 20 Hektar Land im Napa Valley mit Bordeaux-Reben zu bepflanzen.

1981 schmuggelte er fünf Bordeaux-Klone nach Kalifornien und begann mit dem Anbau. Fünf Jahre später erfuhr der angesehene Winzer Randy Dunn von Pahlmeyers außergewöhnlichem Rebgut und bat um die gesamte Ernte, um den ersten „Pahlmeyer Red Napa Valley Bordeaux Blend“ zu kreieren.

Dieser entscheidende Schritt katapultierte Pahlmeyer in die Weinwelt, als Robert Parker den Wein mit 94 Punkten bewertete. Heute steht Pahlmeyer für erstklassigen Napa Valley Wein und ist international für seine herausragenden Bordeaux-Blends bekannt.

