

MERLOT

Rebsorte: Merlot

Typologie: Merlot IGT Veneto

Reberziehung: GDC

Rebstöcke pro Hektar: 5000

Ertrag pro Rebstock: 1-1,2 Kg

Weinlese: Manuell im September

Weinherstellung: Die sorgfältig ausgewählten Trauben werden entrappt und im Kaltzustand beginnt die Maischestandzeit vor der Gärung. Anschließend folgt eine lange Maischestandzeit im konischen Edelstahltank, wo der Wein seinen Ausbau vollendet.

Alkoholgehalt: 13% vol

Aussehen und Farbe: Rubinrot mit orangefarbenen (granatfarbenen) Nuancen.

Aroma: Ansprechende Komplexität von angemessener, feiner Intensität. Leicht grasige Nuancen, die an grüne Walnusschalen erinnern, abgerundet durch fruchtige Facetten, wie Rote Johannisbeere, Brombeere und Pflaume und blumige Anklänge von Veilchen und Pfingstrose.

Geschmack: Trocken und relativ weich trotz ausgeprägter Gerbstoffe, bei zugleich schöner Frische und Würze.

Kombination: Ideal zu Nudeln mit Bohnen nach Veneter Art oder Gänsebraten, aber auch als elegante Begleitung zu einem schönen Steak nach Florentiner Art.

Servierhinweis: Bei 15-16°C in mittelgroßen, bauchigen Gläsern.

