



“MERLOT”

Garda DOC

“EIN ROTWEIN REICH AN AROMEN UND
IM GESCHMACK”



ANBAUGEBIET

Die Weinberge unseres Merlot befinden sich im südlichen Gebiet des Gardasees, wo das gemäßigte Klima des Sees und der Boden der Morenischen Hügel uns erlaubt, Trauben von höchster Qualität anzubauen.

REBSORTE

100% Merlot

WEINLESE UND HERSTELLUNG

Die Weinlese Mitte September ist gefolgt von der 10-12 Tage dauernden Mazeration bei kontrollierter Temperatur. Nach der Gärung wird der Wein in Stahltanks verfeinert um die Frische und das typisch starke und fruchtige Bouquet dieser Trauben zu bewahren.

FARBE

AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN

Von dunkler rubinroter Farbe. In der Nase fruchtig und reich an roten Früchten. Am Gaumen erweist er sich als kräftiger, voluminöser Wein mit einer eleganten Note im Abgang.

ALKOHOLGEHALT 13%



UNSERE EMPFEHLUNG

Dank seiner angenehmen Jugendlichkeit perfekt zu kalten Fleischgerichten sowie zu Geflügel vom Grill oder am Spieß. Harmoniert auch zu schmackhaftem Fisch.

