



“DEBBIO”

Garda DOC

“REICH AN AROMEN UND GESCHMACK,
VERFEINERT IM HOLZFASS”



ANBAUGEBIET

Die Weinberge befinden sich in der Hügellandschaft bei Monzambano, südlich des Gardasees.

REBSORTE

100% Merlot

WEINLESE UND HERSTELLUNG

Die Weinlese dieses Merlot findet in der ersten Oktoberwoche statt. Die Trauben werden sanft gepresst und der Most anschließend einer circa 10-14 Tage dauernden Mazeration unterzogen. Dies passiert bei kontrollierter Temperatur um den Geschmack nach roten Früchten zu gewinnen.

FARBE ●

AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN

Von dunkelroter Farbe, in der Nase Noten von Pflaume, Kirsche, Gewürzen und Leder mit einem leichten Hauch von Tabak. Am Gaumen reife Früchte welche sich gut mit der Säure des Weines sowie mit dem Tannin ausgleichen. Ein eleganter, gut strukturierter und runder Wein.

ALKOHOLGEHALT 14%

UNSERE EMPFEHLUNG

Mindestens eine Stunde vor Genuss öffnen. Fantastisch zu Wild und rotem Fleisch, vor allem zu Rost- und Schmorbraten.