



2006 Merlot Vistorta

Grave Friuli DOC Conte Brandolini d'Adda Azienda Agricola Vistorta

Rubinrot, mit granatfarbenen Reflexen. Enorm offenes Bouquet von reifen, roten Früchten, Zwetschgen und Backpflaumen, unterlegt von einer eleganten Vanillenote. Im Gaumen köstliche Merlot-Aromatik, rote Kirschen und Preiselbeeren, gepaart mit einer delikaten Röstaromatik, Caramel und Ruchbrot, straffe Mitte, voller Körper bis in den langen Abgang.

Bewertung: 3 bicchieri Gambero Rosso.

Herstellung: Der Biologische Säureabbau erfolgte in französischen Eichenholzfässern in denen der Wein danach für 12 Monate reifte. Danach wurde er ohne jegliche Filtration auf die Flasche gefüllt, wo er nochmals 12 Monate ruhte bevor er in den Verkauf gelangte.

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2018

Traubensorte(n): Merlot

Alkoholgehalt: 13.0%

Herkunftsland: Italien

Region: Friuli-Venezia-Giulia

Winzer: Azienda Agricola Vistorta

Weintyp: Lagerfähige Rotweine

Passt zu: Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein. Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2006 Merlot Vistorta
Grave Friuli DOC Conte Brandolini d'Adda Azienda Agricola Vistorta

Traubensorte(n): Merlot
Alkoholgehalt: 13.0%

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2018