



Merlot

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Reinsortiger Merlot von der Staatskellerei

Beschreibung:

Wenn Tradition auf Innovationsgeist trifft, entsteht Grosses – so wie dieser reinsortige Merlot aus der Staatskellerei Zürich. Mit grösster Sorgfalt vinifiziert und in französischer Eiche gereift, steht er sinnbildlich für die Verbindung von Handwerkskunst, Erfahrung und moderner Kellertechnik. Jeder Tropfen erzählt von der Hingabe im Weinberg, der naturnahen Bewirtschaftung und der Leidenschaft, mit der ausgewählte Trauben aus den besten Lagen des Kantons Zürich verarbeitet werden.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, granatrote Nuancen. Eine sehr aristokratische Nase, die an Waldbeeren erinnert, gepaart mit etwas Unterholz, Zimt und Wacholderbeeren, auch Schokoladebrownies. Ein sehr facettenreicher Gaumen, der eine ausgezeichnete Balance zwischen Frucht und Frische zeigt, typische Merlotaromen sind auszumachen, aber auch passende Röstaromen; sehr druckvoll und feintexturiert, elegante und reife Tannine; explosiv und lang anhaltend im Abgang.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Staatskellerei Zürich

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 0859422

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.