



## Desiderio

Merlot Toscana IGT, Avignonesi (Bio)

Körperreich, fruchtig, schokoladig – der Merlot von Avignonesi

### Beschreibung:

Avignonesi ist eine historische Kellerei in Montepulciano, im Herzen der Toskana. Seit der Übernahme 2009 durch die Belgierin Virginie Saverys wird biodynamisch produziert. Der Desiderio (dt:«Wunsch») wurde monatelang in Barriquen verfeinert und überzeugt durch eine perfekte Reife und samtige Tannine. Wir sind stolz, Ihnen diesen charakterstarken Merlot mit sinnlichem Charakter in unserem Sortiment anbieten zu dürfen.

### Degustationsnotiz:

Rubinfarben, granatrote Reflexe. Eine kraftvolle Pflaumenfrucht, Kirschen, aber auch schokoladige Aromen, Mocca, etwas Unterholz und schwarze Oliven. Eine fruchtintensive, sehr facettenreiche Gaumenaromatik, die sich nach und nach intensiviert und ihren Höhepunkt in der Vermählung mit den fein eingebunden Röstaromen findet, nun auch etwas Baumnuss und Tabak, druckvoll und von reifen Gerbstoffen unterlegt; sehr langes, Potenzial versprechendes Finale. Ein paar Stunden im Voraus öffnen.

### 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.

### Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Subregion:</b>	Diverse Toskana
<b>Produzent:</b>	Avignonesi (Bio)
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	1054721

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Desiderio

Merlot Toscana IGT  
Avignonesi (Bio)

**Herkunft:** Italien  
**Ratings:** Falstaff 94/100, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 93/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2037  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006  
**Ausbau:** 24 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.