



Merlot

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Edler Merlot von der Staatskellerei Zürich

Beschreibung:

Der Star unter den Schweizer Raritäten: Mit dem reinsortigen Merlot – 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche gereift – legt die Staatskellerei Zürich eine neue Flughöhe fest. Was normalerweise den Kellereibesuchern vorbehalten ist, können Sie jetzt in limitierter Zahl erwerben.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, granatfarbene Akzente. Ein Verbund von fruchtigen und röstartigen Aromen in der sehr präsenten Nase, Pflaumen, Kirschen, aber auch schwarze Schokolade und Mokka, dahinter eine Spur englische Minze. Weicher Auftakt, abgelöst von viel typischer Merlotfrucht, die Aromen der Nase bestätigen sich, auch deutliche Röstaromen, die diesem Merlot eine passende Komplexität verleihen; sanfte, reife Tannine, dichte Textur; angenehm frischer Abgang, der ein gutes Lagerpotenzial verspricht.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0859418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.