



Merlot

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Goldprämierter Merlot von der Staatskellerei

Beschreibung:

Der Star unter den Schweizer Raritäten: Mit dem reinsortigen Merlot – 24 Monate in Barriques aus französischer Eiche gereift – hat die Staatskellerei Zürich neue Massstäbe für Schweizer Merlot gesetzt. Diese exzellente Leistung anerkennt auch die Jury des renommierten Wettbewerbs «Mondial du Merlot», die den «M» als einzigen Merlot aus der Deutschschweiz mit einer Goldmedaille ausgezeichnet hat. Legen Sie ein paar Flaschen in Ihren Keller – er wird mit den Jahren sogar noch mehr zu bieten haben.

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 Pilzsaucen, 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: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 0859419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Mondial du Merlot Gold/, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.