



Merlot

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Merlot von der Staatskellerei

Beschreibung:

Der Star unter den Schweizer Raritäten: Mit dem reinsortigen Merlot, hat die Staatskellerei Zürich neue Massstäbe für Schweizer Merlot gesetzt.

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:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0859420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
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.