



Merlot-Cabernet Cornelius

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Rotwein-Cuvée mit internationalem Renommee

Beschreibung:

Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine saftige Kirschfrucht, Heidelbeeren und eine Spur Wacholder in der Nase, auch Vanillenoten. Eleganter Auftakt, abgelöst von viel explosiver Frucht, rot- und schwarzbeurig, ergänzt durch etwas Würze; ein sehr feines Tanninkleid, Brownies-Noten und eine Spur Nougat begleiten das ausdrucksstarke Finale.

Aromenprofil:

Sattes Rubinrot, dunkle Mitte. Schwarzer Holunder, Brombeeren und eine Spur Wacholder in der Nase, auch Vanille- und kräftige Moccanoten. Eleganter Auftakt, abgelöst von viel explosiver, aber gleichzeitig samtiger Frucht, ergänzt durch etwas Würze; ein sehr feines, reifes Tanninkleid, Brownies-Noten und eine Spur Nougat begleiten das ausdrucksstarke Finale. Zeigt viel Lagerpotenzial.

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Italien

Produzent: Schreckbichl Colterenzio

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0928721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot-Cabernet Cornelius

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.