



## Desiderio

Merlot Toscana IGT, Avignonesi (Bio), (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Sinnlicher Merlot aus dem Vino-Nobile-Gebiet

### **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:**

Rubinrot, dezent aufgehellter Rand. Ein sehr erhabenes, fein gewobenes Bouquet nach Pflaumen und Blaubeeren, dann Nougat und etwas Baumnuss, schliesslich Mokkanoten und ein Hauch Tabak. Sehr präzis und samtig der intensive Gaumen, nun auch schwarze Kirschen und Brownies, mit geschliffenen, reifen Tanninen, immer neue Aromen zeigend; sehr warmes, leicht mineralisches Finale mit passenden Vanillenoten

### **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:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

### **Herkunftsland:**

Italien

### **Subregion:**

Diverse Toskana

### **Produzent:**

Avignonesi (Bio)

### **Ausbau:**

20 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

### **Alkoholgehalt:**

14.0%

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2030

### **Rebsorte(n):**

100% Merlot

### **Artikelnummer:**

1054717

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Desiderio

Merlot Toscana IGT  
Avignonesi (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 19/20, James Suckling 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.