Desiderio

Merlot Toscana IGT, Avignonesi (Bio)

Körperreicher Merlot von Avignonesi

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:
Rubinfarben, granatrote Reflexe. Eine kraftvolle Pflaumenfrucht, Kirschen, aber auch schokoladige Aromen, Mocca, etwas Unterholz und schwarze Oliven. Eine fruchtintensive, sehr facettenreiche Gaumenaromatik, die sich nach und nach intensiviert und ihren Höhepunkt in der Vermählung mit den fein eingebunden Röstaromen findet, nun auch etwas Baumnuss und Tabak, druckvoll und von reifen Gerbstoffen unterlegt; sehr langes, Potenzial versprechendes Finale. Ein paar Stunden im Voraus öffnen.

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:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1054720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Desiderio

Merlot Toscana IGT
Avignonesi (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20, James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch