



Merlot Les Serpentes

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse (Bio)

Ein kraftvoller Wein, der gut eingelagert werden kann

Beschreibung:

Die Hänge von Martigny und Bovernier bestehen aus jungen Böden, die durch das Gestein, auf dem sie sich gebildet haben, beeinflusst werden. Die grosse Vielfalt der Region erlaubt Weinbauern und Önologen die Auswahl des am besten geeigneten Terroirs für die jeweilige Rebsorte. So können typische Weine hoher Qualität hergestellt werden

Degustationsnotiz:

Nase: für den Merlot typischer Efeuduft. Dazu Noten von Gewürzen, Kaffee, Mocca, reifen Trauben. Im Gaumen schöne reife Frucht, viel Charme und Geschmeidigkeit. Feste, dichte, geschmeidige und seidige Tannine. Ein Wein mit einem langen, kraftvollen Finale und grossem Potenzial.

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 K che sein.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Domaine Gérald Besse (Bio)

Ausbau: 23 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 1177622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot Les Serpentes

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	23 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.