



## Merlot

Valais AOC, Cave Ardévaz

Merlot auf Walliser Art

### **Beschreibung:**

Die Kellerei Ardévaz steht unter der Leitung der dritten Generation der Familie Boven. Wunderbar fruchtbetont, mit einem ausdrucksstarken Duft und einer seidigen, dichten Gaumenaromatik.

### **Aromenprofil:**

Dunkles Rubin, violette Reflexe. Ein Korb voller schwarzer Beeren, an Kirschen und Heidelbeeren erinnernd, ergänzt durch zarte Veilchennoten und etwas Grafit in der prächtig abgestimmten Nase. Am Gaumen gefüllt die Fülle und der schöne Schmelz, viel dunkelbeerige Frucht, auch schwarzer Holunder und etwas Lakritze, unterlegt von reifen Gerbstoffen; nicht nachlassend im ausgedehnten, kraftvollen Finale.

### **Passt zu:**

Dieser kraftvolle Merlot begleitet Rindsentrecôte mit Pfeffersauce ebenso ausdrucksstark wie geschmorte Lammhaxe. Er passt ebenso harmonisch zu Ratatouille mit Kräutern der Provence wie zu Walliser Trockenfleisch, Lammgigot aus dem Ofen oder Walliser Raclette.

### **Temperatur:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Produzent:</b>	Cave Ardévaz
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	1285822

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Merlot**

Valais AOC  
Cave Ardévaz

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.