



Merlot

Valais AOC, Cave Ardévaz

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

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 gefällt 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:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Cave Ardévaz
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1285823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot

Valais AOC
Cave Ardévaz

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.