



## Merlot Siebeneich

Südtirol Alto Adige DOC Riserva, Schreckbichl Colterenzio

Gesuchter Merlot aus renommierter Lage

### **Beschreibung:**

Die Trauben für diesen eleganten Merlot gedeihen in sonnenexponierte Hanglage auf einem extrem trockenen Quarz-Porphyr-Verwitterungsboden, der nur geringe Erträge zulässt. Dadurch besitzt dieser Südtiroler Rotwein nicht nur einen herrlich eigenständigen Geschmack, sondern auch ein exzellentes Reifepotential.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Rubinrot, violette Reflexe. Ein prachtvolles Bouquet mit Aromen nach schwarzen Kirschen, Cassis und Veilchen, dahinter Mocca und etwas Wildleder. Ein sehr komplexer Gaumen, der nebst den typischen Merlotaromen auch eine interessante Würze zeigt, an schwarzen Pfeffer und Rosmarinnadeln erinnernd, samtige Tannine; sehr druckvoll und feintexturiert bis ins anhaltende Finale.

### **Passt zu:**

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

### **Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Schreckbichl Colterenzio

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Rebsorte(n):** 100% Merlot

**Artikelnummer:** 1635422

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Merlot Siebeneich

Südtirol Alto Adige DOC Riserva  
Schreckbichl Colterenzio

|                       |                                                                                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                         |
| <b>Ratings:</b>       | Score 18.5/20                                                                                   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Merlot                                                                                     |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique                                                                           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                                                                                           |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge<br>Weine können mit dem Dekantieren noch<br>zulegen. |