



2011 Merlot Massera Predappio

Forlì IGT, Azienda Vitivinicola Condé

100% Merlot aus dem Feinschmecker-Paradies

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Reife Pflaumenfrucht, Himbeeren und ausgewogene Röstaromen nach Caramel und Milkschokolade in der verführerischen, gekonnt komponierten Nase. Seidig im Auftakt, mit vielfältigen Geschmackskomponenten nach roter Frucht, wiederum schokoladige Noten, auch ein Hauch Zimt; eine klare Sortentypizität ist auszumachen, ausgesprochen homogen und mit feinen Gerbstoffen ausgestattet; temperamentvoll und aromatisch bestens abgedeckt bis ins lange Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

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
Region:	Emilia-Romagna
Subregion:	Diverse Emilia-Romagna
Produzent:	Condé
Bewertung(en):	Score 19/20, Gilbert & Gaillard 92/100
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0794811

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot Massera Predappio

Forlì IGT

Azienda Vitivinicola Condé

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20, Gilbert & Gaillard 92/100
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.