



## 2016 Merlot Riserva Siebeneich

Südtirol DOC, Schreckbichl Colterenzio

Rare Riserva aus berühmter Einzellage

**Degustationsnotiz:**

Dichtes Rubinrot, leicht glänzend. Viel rote Frucht, an Pflaumen und Himbeeren erinnernd, im Wechselspiel mit einer feinen Wildkräuternote und Schokolade, schliesslich etwas Malz. Ein wunderbarer Schmelz umschmeichelt den Gaumen, sehr präzise und temperamentvoll, unterlegt von einer passenden Frischenote; die rotfruchtigen Noten paaren sich mit einer passenden Röstaromatik, sehr ausdauernd im Finish.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Südtirol
<b>Produzent:</b>	Schreckbichl
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	1635416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Merlot Riserva Siebeneich**

Südtirol DOC

Schreckbichl Colterenzio

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.