



## 2016 Merlot Riserva Siebeneich

Südtirol DOC, Schreckbichl Colterenzio

Rare Riserva aus berühmter Einzellage

### **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:**

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 präzis 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 Grillspiesen, 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.