



2018 Merlot

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Edler Merlot von der Staatskellerei Zürich

Beschreibung:

Der neue Star unter den Schweizer Raritäten: Mit dem reinsortigen Merlot – 18 Monate in Barriquen aus französischer Eiche gereift – legt die Staatskellerei Zürich eine neue Flughöhe fest. Was normalerweise den Kellereibesuchern vorbehalten ist, können Sie jetzt in limitierter Zahl erwerben.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, granatfarbene Akzente. Ein Verbund von fruchtigen und röstartigen Aromen in der sehr präsenten Nase, Pflaumen, Kirschen, aber auch schwarze Schokolade und Mokka, dahinter eine Spur englische Minze. Weicher Auftakt, abgelöst von viel typischer Merlotfrucht, die Aromen der Nase bestätigen sich, auch deutliche Röstaromen, die diesem Merlot eine passende Komplexität verleihen; sanfte, reife Tannine, dichte Textur; angenehm frischer Abgang, der ein gutes Lagerpotenzial verspricht.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0859418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.