2019 Merlot Les Serpentines

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse, Domaine Gérald Besse

Ein kraftvoller Wein, der gut eingelagert werden kann

Beschreibung:
Die Hänge von Martigny und Bovernier bestehen aus jungen Böden, die durch das Gestein, auf dem sie sich gebildet haben, beeinflusst werden. Die grosse Vielfalt der Region erlaubt Weinbauern und Önologen die Auswahl des am besten geeigneten Terroirs für die jeweilige Rebsorte. So können typische Weine hoher Qualität hergestellt werden
Degustationsnotiz:
Nase: für den Merlot typischer Efeuduft. Dazu Noten von Gewürzen, Kaffee, Mocca, reifen Trauben. Im Gaumen schöne reife Frucht, viel Charme und Geschmeidigkeit. Feste, dichte, geschmeidige und seidige Tannine. Ein Wein mit einem langen, kraftvollen Finale und grossem Potenzial.
Passt zu:
Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.
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:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Gérald Besse
Bewertung(en):	
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1177619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot Les Serpentines

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse
Domaine Gérald Besse

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch