2016 Merlot Sito dell'Ulmo

Sicilia Menfi DOC, Aziende Agricole Planeta

Sizilianischer Merlot vom Spezialisten Planeta

Beschreibung:
Die Familie Planeta gilt nahezu als Synonym für den Qualitätsweinbau in Sizilien. Die Wurzeln der Familie reichen bis ins 16. Jahrhundert zurück, als sich die spanischen Einwanderer in Ulmo bei Sambuca di Sicilia niederliessen, dem heutigen Stammsitz der Planetas. Das Traubengut des Merlot gedeiht in einer Einzellage unmittelbar neben dem Arancio-See in Ulmo bei Sambuca di Sicilia. Mittlerweile gehören sechs Weingüter über die ganze Insel verteilt der Winzerfamilie Planeta. Alle Weine haben je nach Region ihre ganz eigene, individuelle Charakteristik. Leicht gekühlt zeigt der Merlot von Planeta seinen Facettenreichtum am schönsten.

Degustationsnotiz:
Rubinfarben, granatfarbene Reflexe. Eine fein komponierte, mediterrane Nase, die an reife Pflaumen, Kirschen, aber auch Thymian und etwas Rosmarin erinnert, schliesslich etwas Caramel und Mocca. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr dichten und fruchtkonzentrierten Merlot-Aromatik, unterlegt von einer dezenten Röstaromatik, sehr harmonisch insgesamt; von mittlerem Körper, gut strukturiert und straff; langes, von einigen mineralischen Noten getragenes 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:	Sizilien
Produzent:	Planeta
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0614516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot Sito dell'Ulmo

Sicilia Menfi DOC
Aziende Agricole Planeta

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

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