



## 2019 Merlot-Cabernet Cornelius

Südtirol Alto Adige DOC Riserva, Schreckbichl Colterenzio

Rotwein-Cuvée mit internationalem Renommee

### Beschreibung:

Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine saftige Kirschfrucht, Heidelbeeren und eine Spur Wacholder in der Nase, auch Vanillenoten. Eleganter Auftakt, abgelöst von viel explosiver Frucht, rot- und schwarzbeerig, ergänzt durch etwas Würze; ein sehr feines Tanninkleid, Brownies-Noten und eine Spur Nougat begleiten das ausdrucksstarke Finale.

### Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, dunkle Mitte. Schwarzer Holunder, Brombeeren und eine Spur Wacholder in der Nase, auch Vanille- und kräftige Moccanoten. Eleganter Auftakt, abgelöst von viel explosiver, aber gleichzeitig samtiger Frucht, ergänzt durch etwas Würze; ein sehr feines, reifes Tanninkleid, Brownies-Noten und eine Spur Nougat begleiten das ausdrucksstarke Finale. Zeigt viel Lagerpotenzial.

### Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### Servierempfehlung:

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

### Herkunftsland:

Italien

### Region:

Südtirol

### Produzent:

Schreckbichl

### Bewertung(en):

### Ausbau:

14 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.0 %

### Rebsorte(n):

80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

### Artikelnummer:

0928719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Merlot-Cabernet Cornelius**

Südtirol Alto Adige DOC Riserva  
Schreckbichl Colterenzio

|                       |                                                                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                   |
| <b>Bewertung(en):</b> |                                                                                           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon                                                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                              |
| <b>Ausbau:</b>        | 14 Monate im Barrique                                                                     |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0 %                                                                                    |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |