



2015 Merlot Massera Predappio

Forlì IGT, Azienda Vitivinicola Condé

100% Merlot aus dem Feinschmecker-Paradies

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:	Emilia-Romagna
Subregion:	Diverse Emilia-Romagna
Produzent:	Condé
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0794815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot Massera Predappio

Forlì IGT

Azienda Vitivinicola Condé

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 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.