



## 2021 Merlot-Cabernet Cornelius

Südtirol Alto Adige DOC, 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Südtirol
<b>Produzent:</b>	Schreckbichl
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0928721

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Merlot-Cabernet Cornelius**

Südtirol Alto Adige DOC  
Schreckbichl Colterenzio

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.