



2016 Merlot Massera Predappio

Forlì IGT, Azienda Vitivinicola Condé

100% Merlot aus dem Feinschmecker-Paradies

Beschreibung:

Das Weingut befindet sich im malerischen Dorf Predappio, mitten in der Emilia Romagna, umgeben von den Apenninen und der Adria. Das Klima wird sowohl von den Bergen als auch vom Meer beeinflusst und zeichnet sich durch eine ständige Brise sowie erhebliche Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht aus, was für die Traubenreife von grosser Bedeutung ist.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Reife Pflaumenfrucht, Himbeeren und ausgewogene Röstaromen nach Caramel und Milkschokolade in der verführerischen, gekonnt komponierten Nase. Seidig im Auftakt, mit vielfältigen Geschmackskomponenten nach roter Frucht, wiederum schokoladige Noten, auch ein Hauch Zimt; eine klare Sortentypizität ist auszumachen, ausgesprochen homogen und mit feinen Gerbstoffen ausgestattet; temperamentvoll und aromatisch bestens abgedeckt bis ins lange 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:	Emilia-Romagna
Subregion:	Diverse Emilia-Romagna
Produzent:	Condé
Bewertung(en):	Antonio Galloni 94+/100, Score 19/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0794816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot Massera Predappio

Forlì IGT

Azienda Vitivinicola Condé

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Antonio Galloni 94+/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.