



Merlot

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Un Merlot médaillé d'or de la Staatskellerei

Beschreibung:

La star des raretés suisses: avec ce monocépage élevé 24 mois en barriques de chêne français, la Staatskellerei Zürich a défini de nouvelles références pour le Merlot suisse. Une excellente performance également reconnue par le jury du concours international «Mondial du Merlot», où le «M» a été, avec sa médaille d'or, le seul Merlot de Suisse alémanique distingué. N'hésitez pas mettre en cave quelques bouteilles de ce vin qui ne peut que se bonifier avec les années.

Degustationsnotiz:

Rubis, nuances grenat. Le nez très aristocratique rappelle les baies des bois, sur des nuances de sous-bois, de cannelle, de baies de genièvre et de brownies au chocolat. Palais d'un magnifiques équilibre entre fruit et fraîcheur, avec des arômes typiques de merlot, ainsi que de jolies notes toastées; très puissant et ciselé, avec des tannins élégants et mûrs; explosif et persistant en finale.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Merlot
Artikelnummer:	0859419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Merlot

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Suisse
Notation:	Mondial du Merlot Gold/, Score 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.