

# **Merlot Siebeneich**

Südtirol Alto Adige DOC Riserva, Schreckbichl Colterenzio

Un Merlot très prisé issu d'une parcelle renommée

#### Beschreibung:

Les raisins de cet élégant merlot poussent sur un versant exposé au soleil, sur un sol d'altération quartzo-porphyrique extrêmement sec qui ne permet que de faibles rendements. Ainsi, ce vin rouge du Tyrol du Sud possède non seulement un goût délicieusement original, mais aussi un excellent potentiel de maturation.

## **Degustationsnotiz:**

Rouge rubis profond d'un bel éclat. Les magnifiques nuances de merlot se développent peu à peu: prunes, cerises et délicates notes de pain grillé, sur un souffle de pain d'épices. En bouche, il nous séduit par sa densité, portée par des arômes de fruits rouges, gelée d'airelles et caramel, très velouté, il présente des tannins mûrs et bien présents; un soupçon d'épices accompagne la finale concentrée.

### Accompagne idéalement:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

#### Servierempfehlung:

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

Pays d'origine: Italie

**Produzent:** Schreckbichl Colterenzio **Elevage:** 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

A boire: jusqu'en 2031 Cépage(s): 100% Merlot Artikelnummer: 1635420

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## **Merlot Siebeneich**

Südtirol Alto Adige DOC Riserva Schreckbichl Colterenzio

Herkunft: Italie

Notation: Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Merlot
A boire: jusqu'en 2031
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 13.5%

Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.