



## 2016 Merlot Riserva Siebeneich

Südtirol DOC, Schreckbichl Colterenzio

Un Merlot très prisé issu d'une parcelle renommée

**Note de dégustation:**

Rouge rubis dense, légèrement brillant. Beaucoup de fruits rouges, rappelant les prunes et les framboises, en interaction avec une légère note d'herbes sauvages et du chocolat, avec pour finir un peu de malt. Un fondant magnifique caresse le palais, très précis et plein de tempérament, souligné par une belle note de fraîcheur; les nuances de fruits rouges s'associent à de beaux arômes toastés, très persistant en finale.

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

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

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Trentin-Haut Adige
<b>Producteur:</b>	Schreckbichl
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Référence:</b>	1635416

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Merlot Riserva Siebeneich**

Südtirol DOC

Schreckbichl Colterenzio

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.