



2020 Merlot

Burgenland, Weingut Krutzler

Merlot au meilleur de sa forme

Description:

Reinhold Krutzler a non seulement été formé par Willi Bründlmayer à Kamptal, mais il a aussi acquis une grande expérience internationale en France, en Italie et en Afrique du Sud. Mais il est resté très attaché au Burgenland du Sud et à ses crus uniques. Chacun de ses vins se distingue par son élégance, sa souplesse et sa minéralité soutenue. Une indiscrétion relevée dans le portefeuille de la maison : le Merlot - un vin rouge élégant et juteux avec un fruit dense et une structure tannique particulièrement fine. En raison de ses faibles disponibilités, ce joyau du Burgenland du Sud est malheureusement toujours très rapidement épuisé.

Note de dégustation:

Grenat rubis foncé, centre opaque et reflets violets. Bouquet envoûtant de bigarreau, de gelée de mûres, de bois précieux et de zestes d'orange. Bouche magnifiquement soyeuse, d'une superbe richesse, avec des tannins mûrs et un corps sublime. Jus de griotte et pastilles aux aïrelles, dans la finale concentrée, longue rétro-olfaction sur une belle note salée.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Burgenland
Producteur:	Weingut Krutzler
Notation(s):	Falstaff 93–95/100, Score 19/20
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2039
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1130520

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Merlot

Burgenland
Weingut Krutzler

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 93–95/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2039
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	17 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.