



2020 Merlot Siebeneich

Südtirol Alto Adige DOC Riserva, Schreckbichl Colterenzio

Un Merlot très prisé issu d'une parcelle renommée

Description:

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.

Note de dégustation:

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 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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Trentin-Haut Adige
Producteur:	Schreckbichl
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1635420

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Merlot Siebeneich

Südtirol Alto Adige DOC Riserva
Schreckbichl Colterenzio

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.