



2021 Merlot-Cabernet Cornelius

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Un assemblage rouge de renommée internationale

Description:

Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine saftige Kirschfrucht, Heidelbeeren und eine Spur Wacholder in der Nase, auch Vanillenoten. Eleganter Auftakt, abgelöst von viel explosiver Frucht, rot- und schwarzbeerig, ergänzt durch etwas Würze; ein sehr feines Tanninkleid, Brownies-Noten und eine Spur Nougat begleiten das ausdrucksstarke Finale.

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, sombre au centre. Sureau, mûres et une pointe de genièvre dans le nez aux nuances de vanille et de moka puissant. L'attaque élégante fait place à une explosion de fruits veloutés, sur des nuances épicées; tannins mûrs et d'une grande finesse, des notes de brownies et un soupçon de nougat accompagnent la finale expressive. Grand potentiel de garde.

Accompagne idéale:

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).

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 19/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Référence:	0928721

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Merlot-Cabernet Cornelius

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.