2015 Merlot Riserva Siebeneich

Südtirol DOC, Schreckbichl Colterenzio

Un Merlot très prisé issu d’une parcelle renommée

Note de dégustation:
Rubis lumineux d’une belle intensité. Des touches de croûte de pain, de cuir et de bois précieux agrémentent le nez complexe aux parfums de framboises, de cerises noires et de fraises. Attaque élégante et fluide, très typée Merlot, avec à nouveaux des nuances de cerises, mais également d’airelles et des tannins bien fondus : arômes persistants jusque dans la longue finale aux notes délicatement toastées. Belle minéralité.
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, Falstaff 90/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1635415

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Merlot Riserva Siebeneich

Südtirol DOC
Schreckbichl Colterenzio

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20, Falstaff 90/100
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch