



Merlot

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Un eccezionale Merlot di Zurigo

Beschreibung:

La nuova stella tra le rarità svizzere: con questo Merlot monovitigno invecchiato per 18 mesi in botti di rovere francese, la Staatskellerei Zürich stabilisce un nuovo punto di riferimento. Concedetevi questo elisir, disponibile in quantità limitate e solitamente riservato ai visitatori della cantina.

Degustationsnotiz:

Colore rosso rubino, con accenni granati. Note fruttate e tostate si combinano in un naso molto aperto di prugne e ciliegie, con sentori di cioccolato fondente e moka, oltre a un tocco di menta inglese. Attacco morbido, che lascia spazio al fruttato molto tipico del Merlot, gli aromi al naso sono confermati, le marcate sfumature tostate gli conferiscono una bella complessità; tannini morbidi e maturi, struttura densa; finale piacevolmente fresco, che promette un buon potenziale di invecchiamento.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Staatskellerei Zürich

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 0859418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Merlot

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Svizzera |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Merlot |
| Da bere: | da subito fino al 2027 |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | 18 Mesi in barrique |
| Vol. alcolici: | 14.5% |
| Servier: | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |