Merlot

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Un Merlot premiato con medaglia d'oro dalla Staatskellerei

Beschreibung:
La stella delle rarità svizzere: con questo vino monovitigno invecchiato per 24 mesi in botti di rovere francese, la Staatskellerei Zürich ha stabilito nuovi standard per il Merlot svizzero. Questa eccellente performance è stata riconosciuta anche dalla giuria del concorso internazionale \"Mondial du Merlot\", dove \"M\" è stato l'unico Merlot della Svizzera tedesca a vincere la medaglia d'oro. Non esitate a conservare qualche bottiglia di questo vino, che può solo migliorare con l'invecchiamento.

Degustationsnotiz:
Rosso rubino con riflessi granati. Il naso, molto aristocratico, ricorda i frutti di bosco, con note di sottobosco, cannella, bacche di ginepro e brownie al cioccolato. Palato di magnifico equilibrio tra frutto e freschezza, con aromi tipici del Merlot, oltre a deliziose note tostate; molto potente e cesellato, con tannini eleganti e maturi; esplosivo e persistente sul finale.

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
Produzent:	Staatskellerei Zürich
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Da bere:	da subito fino al 2029
Varietà d'uva:	100% Merlot
Artikelnummer:	0859419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Merlot

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Mondial du Merlot Gold/, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

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