



Merlot

Burgenland, Weingut Krutzler

Il Merlot al suo meglio

Beschreibung:

Reinhold Krutzler non solo si è formato con Willi Bründlmayer nella Kamptal, ma ha anche maturato una vasta esperienza internazionale in Francia, Italia e Sudafrica. Ma è ancora molto legato al Burgenland meridionale e ai suoi vini unici. Ogni suo vino si distingue per eleganza, morbidezza e mineralità sostenuta. Un'indiscrezione nel portafoglio della casa è il Merlot, un vino rosso elegante e succoso con un frutto denso e una struttura tannica particolarmente fine. Purtroppo, a causa della disponibilità limitata, questo gioiello del Burgenland meridionale si esaurisce sempre molto rapidamente.

Degustationsnotiz:

Rubino granato intenso, centro opaco e riflessi violacei. Incantevole bouquet di bigarreau, gelatina di more, legni pregiati e scorza d'arancia. Al palato è magnificamente setoso, con una ricchezza superba, tannini maturi e un corpo sublime. Succo di marasca e pastiglie di mirtillo rosso, nel finale concentrato, lunga retro-olfazione su una deliziosa nota salina.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Austria

Produttore: Weingut Krutzler

Allevamento: 17 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2039

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 1130520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Merlot

Burgenland
Weingut Krutzler

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 93-95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2039
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	17 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di deccantarlo.