Merlot Les Serpentines

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Un vino potente che si conserva bene

Beschreibung:
I pendii di Martigny e Bovernier sono costituiti da terreni giovani influenzati dalla roccia su cui si sono formati. La grande diversità della regione permette ai viticoltori e agli enologi di scegliere il terroir più adatto a ogni varietà di uva. In questo modo è possibile produrre vini tipici e di alta qualità.
Degustationsnotiz:
Naso: tipico profumo di edera del Merlot. Note aggiuntive di spezie, caffè, moka e uva matura. Al palato, bella frutta matura, molto fascino e morbidezza. Tannini fermi, densi, morbidi e setosi. Un vino dal finale lungo e potente e dal grande potenziale.
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:	Svizzera
Produzent:	Domaine Gérald Besse
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.0%
Da bere:	da subito fino al 2030
Varietà d'uva:	100% Merlot
Artikelnummer:	1177620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Merlot Les Serpentines

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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 decantarlo.

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