



Merlot

Valais AOC, Cave Ardévaz

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rubino scuro con riflessi violacei. Naso molto armonico, dominato da bacche nere, ciliegie e mirtilli, con delicate note di viola e un po' di grafite. Palato ampio e fondente, anch'esso segnato da bacche nere, sambuco e un po' di liquirizia, tannini maturi a sostegno; finale lungo, potente e persistente.

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:	Cave Ardévaz
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Varietà d'uva:	100% Merlot
Artikelnummer:	1285823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Merlot

Valais AOC
Cave Ardévaz

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.