



## Merlot Siebeneich

Südtirol Alto Adige DOC Riserva, Schreckbichl Colterenzio

Promette un eccezionale potenziale di invecchiamento

### **Beschreibung:**

Le uve di questo elegante Merlot crescono su un pendio esposto al sole, su un terreno di quarzo-porfido estremamente secco che consente solo basse rese. Di conseguenza, questo vino rosso altoatesino non solo ha un gusto deliziosamente originale, ma anche un eccellente potenziale di maturazione.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino, che schiarisce verso il disco. Al naso presenta note complesse di prugne, lamponi e gelatina di fragole, arricchite da sentori di crosta di pane e da una nota di camoscio, spezie e vaniglia. L'attacco elegante lascia spazio a potenti aromi di Merlot, amarena e mirtillo rosso, molto succosi e sostenuti da tannini maturi; i sapori non vacillano fino al finale persistente con delicate note tostate e di nocciola.

### **Ideale con:**

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

### **Servierempfehlung:**

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

**Paese di origine:** Italia

**Produttore:** Schreckbichl Colterenzio

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2030

**Varietà d'uva:** 100% Merlot

**Artikelnummer:** 1635419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Merlot Siebeneich

Südtirol Alto Adige DOC Riserva  
Schreckbichl Colterenzio

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italia                                                            |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 18.5/20                                                     |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Merlot                                                       |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2030                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                      |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.0%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |