



2019 Merlot

Burgenland, Weingut Krutzler

Il Merlot al suo meglio

Descrizione del vino:

Reinhold Krutzler non solo si è formato con Willi Bründlmayer in 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.

Nota di degustazione:

Granato intenso, disco rubino. Delicate note di violetta e gelatina di sambuco arricchiscono il seducente bouquet di ciliegia Morello matura, con note di tabacco da pipa profumato e chiodi di garofano. Al palato è elegante e setoso, con un estratto carnoso e un corpo robusto e perfettamente modellato. Finale concentrato di more, cioccolato fondente e dragoncello.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Südburgenland
Produttore:	Weingut Krutzler
Valutazioni:	Falstaff 95/100, Score 19/20
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1130519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Merlot

Burgenland
Weingut Krutzler

Origine:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.