2019 Merlot

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Una prelibatezza nazionale

Descrizione del vino:
La stella tra le rarità svizzere: Con il Merlot monovitigno - maturato per 24 mesi in barrique di rovere francese - la Staatskellerei Zürich stabilisce una nuova quota di volo. Ciò che normalmente è riservato ai visitatori della cantina può ora essere acquistato in numero limitato.
Nota di degustazione:
Al naso, note ben equilibrate di ribes rosso e sambuco. Al palato, è complesso e pieno di finezza con aromi di prugna, ciliegia e ribes nero. Tannini morbidi e bella acidità si fondono in un corpo generoso, con note tostate e di marmellata che accompagnano il lungo e intenso finale. COMPLETO DI TUTTI I SUOI AROMI.
Abbinamenti:
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).
Consigli per il consumo:
Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Zurich
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0859419

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Merlot

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

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