



2020 Merlot

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Merlot della cantina di Stato

Descrizione del vino:

La stella tra le rarità svizzere: La Staatskellerei Zürich ha stabilito nuovi standard per il Merlot svizzero con il suo Merlot monovitigno.

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:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0859420

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 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.