



2015 Merlot Riserva Siebeneich

Südtirol DOC, Schreckbichl Colterenzio

Gesuchter Merlot aus renommierter Lage

Descrizione del vino:

Die Trauben für diesen eleganten Merlot gedeihen in sonnenexponierte Hanglage auf einem extrem trockenen Quarz-Porphyr-Verwitterungsboden, der nur geringe Erträge zulässt. Dadurch besitzt dieser Südtiroler Rotwein nicht nur einen herrlich eigenständigen Geschmack, sondern auch ein exzellentes Reifepotential.

Nota di degustazione:

Glänzendes Rubinrot von guter Intensität. Eine facettenreiche Nase von Himbeeren, schwarzen Kirschen und Erdbeergelee, untermalt von Brotkrustentönen, etwas Wildleder und Edelholznoten. Ein eleganter Auftakt, abgelöst von einer druckvollen Merlot-Aromatik, wiederum Kirschen, nun auch Preiselbeeren, sehr saftig und mit reifen Tanninen unterlegt; aromatisch nicht nachlassend bis ins anhaltende, von feinen Röstaromen begleitete Finale. Eine tolle Mineralik!

Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Trentino-Alto Adige
Produttore:	Schreckbichl
Valutazioni:	Score 18.5/20, Falstaff 90/100
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1635415

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Merlot Riserva Siebeneich

Südtirol DOC

Schreckbichl Colterenzio

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Falstaff 90/100
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.