



MERLOT VENETO IGT

Rebsorten: 100% Merlot

Anbaugebiet: Venetien.

Alkohol: 12,00 % vol

Zucker: g/l 5

Gesamtsäure: g/l 5,5

IM WEINBERG

Bodentyp: Alluvialboden mit durchlässigen Tonen und Kiesschichten.

Pflanzendichte: 4.000 Pflanzen / ha

Ertrag pro Hektar: durchschnittlich 100 dz / ha

Erziehungssystem: überwiegend Spalier.

IM KELLER

Vinifikation: traditionelle Rotweinbereitung mit ausgewählten Hefen und sorgfältiger Temperaturkontrolle. Mehrmonatige Reifung in großen Eichenholzfässern.

AM TISCH

Farbe: intensives Rubinrot.

In der Nase: fruchtig mit tiefen Noten von reifer Kirsche, Brombeere und Blaubeere sowie abschließenden Gewürznoten von Vanille und Haselnuss.

Am Gaumen: schmeichelnd mit weichen Tanninen, frisch und fruchtig, im Einklang mit dem Bouquet. Ein ausgewogener Wein dank harmonischer Säure und Struktur.

Speiseempfehlungen: rotes Fleisch, mittelgereifter Käse, erste Gänge mit Fleischsaucen, Wild und Braten.

SERVIERTEMPERATUR

18-20°C

EMPFOHLENES GLAS

GROSSES WEINGLAS