MERLOT

VENEZIA D.O.C.

rot stillwein

Rebsorte: 100% Merlot

Anbausystem: Sylvoz Uferbepflanzung

Weinlese: Mitte September mit perfekt gesunden und reifen Trauben.

Weinbereitung: Einmaischen in Kontakt mit den Trestern über circa 8-10 Tage und Beginn der Gärung mit auserlesenen Hefen bei geregelter Temperatur von 18°C, um große Duftnoten zu erreichen. Nach der Gärung geht es weiter mit der Trennung der Schalen vom Wein, welcher dann nach Umfüllungen und Filterungen zur Beseitigung von Bodensatz und Verunreinigungen über circa 4-5 Monate in Inoxstahlkesseln reifen gelassen wird. Dann wird der Wein geklärt und erneut gefiltert.

Organoleptische Eigenschaften: Starke rote Farbe mit Tendenz zum Granatapfelrot nach Alterung. Charakteristischer Wein mit aromatischer, anhaltender und intensiver Komplexität. Duftnoten an kleinen roten Früchten wie Kirsche und Himbeere, mit delikaten Pflanzennuancen. Trocken, schmackhaft, vollmundig, körperreich und mit angemessenem, noblen Tanningehalt.

Serviervorschläge: Ein geschmeidiger Wein, ausgezeichnet zu jeder Mahlzeit, passend zu den reichhaltigen Vorspeisen mit Fleischsauce, Kaninchenbraten, Geflügel und Geschmortem.

Alkoholgehalt: 12% vol.

Serviertemperatur: 16°C.

Molon® LUIGINO