



MERLOT

Alkoholgehalt: 12,50% in Vol.

Zuckergehalt: 0,40 gr/l

Gesamtsäure: 5,20 gr/l

PH-Wert: 3,50

Weinherstellung:

8 Tagen Maische in Trester

Rebsorte: Merlot

Anbaugebiet: Motta di Livenza (TV)

Hektarertrag: 14.000 kg/ha

Pflanzanordnung: 270 x 90

Anbauart: Sylvoz

Diesen Wein zu erklären, ist ziemlich schwierig. Nicht wegen der Komplexität des Geschmacks, sondern viel mehr aufgrund der Unterschiedlichkeit der Böden auf denen die Rebe angebaut wird. Zahlreiche Merlot sind zu finden: vom gewöhnlichen Tafelwein bis zum hervorragenden Flaschenwein. Wir sprechen auf jeden Fall über einen Merlot, der sich perfekt an unser Anbaugebiet anpasst.

Es handelt sich sicherlich um einen großartigen, vollmundigen, robusten, farbintensiven Wein, der fast immer eine niedrige feste Säure besitzt. Die Säure beeinflusst die Reifung und ist aber oft die Voraussetzung für hervorragende Weine wie Cabernet Sauvignon. Weinig, mit einem leichten Grasgeschmack mit Düften von Himbeeren, Kirschen und Sauerkirschen als junger Wein.

Im Alter (zwei-drei Jahre) reift er beachtlich und bekommt einen trockenen Geschmack mit einer angenehm bitteren Grundnote, während er ein beachtliches feines Bukett entwickelt.

Der Wein passt zum ganzen Essen und ist ideal für erste Gänge und gebratene, frittierte und geschmorte Fleischgerichte aus weißem und rotem Fleisch (insbesondere Kaninchen und Geflügel).

Serviertemperatur 16-18° C.