



«!» Merlot

Produzent	Gianni Doglia
Land/Gebiet	Italien/Piemont
Appellation	Piemont DOC
Jahrgang	2019
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Merlot (100%)
Ausbau	15 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	1.0 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2029
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	552 Flaschen
Preis CHF	32.00

Eigentlich ist Gianni Doglia für seinen Moscato d'Asti weit herum bekannt. Mit seinem reinsortigen Merlot erfüllt sich Gianni aber einen lang gehegten Wunsch: einen grossen Rotwein aus der Merlot-Traube zu keltern. Die Trauben, ausschliesslich aus dem eigenen Rebberg gleich unterhalb seines Weinguts, werden von Hand gelesen. Nach der Vergärung reift der Wein während rund 15 Monaten in zwei Barriques aus französischer Eiche. Wunderbar einschmeichelnder Charakter mit süssem, feinkörnigem Tannin, frische Frucht, die an Brombeeren erinnert, dazu geröstete Kaffeebohnen und Kakaonoten. Trotz reifer Aromatik klar, präzise und frisch. Zu diesen Geschmackseindrücken stellt man am besten einen Eintopf mit Rindfleisch oder würzigen Hartkäse auf den Tisch.