

VINOVERSUM

Seit 1994



«!» Merlot 2020

| | |
|------------------|---|
| Produzent | Gianni Doglia |
| Land/Gebiet | Italien/Piemont |
| Appellation | Piemont Merlot DOC |
| Produkt | Rotweine |
| Traubensorte(n) | Merlot (100%) |
| Anbau | Traditionell |
| Ausbau | 15 Monate in französischen Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 15.0% |
| Restzucker | 1.0 g/l |
| Allergenhinweise | Enthält Sulfite |
| Vegan | Ja |
| Trinktemperatur | 16 bis 18 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2030 |
| Inhalt/Gebinde | 75 cl / 6er Kt |

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.