

Merlot

SICILIA DOC



Diese historische internationale Rebsorte entwickelt im Mittelmeerklima einen einzigartig geschmeidigen Charakter.

Anbaugebiet

Sambuca di Sicilia, Provinz Agrigento. Er bevorzugt drainierte, wenig sonnige Böden, um seine delikaten und feinen Aromen zu schützen. Die Erziehungsmethode ist das Spalier, mit einer durchschnittlichen Dichte von 4.500 Reben pro Hektar.

Reben Merlot

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: Rubinrot mit leichten Violetreflexen
Bukett: breit und intensiv, mit Noten von reifem Obst sowie im Alkohol eingelegten Kirschen, Himbeere und Brombeere.
Leichtes Aroma von Marmelade mit würzigen Holznoten.
Geschmack: dieser Wein mit mittelkräftiger Struktur zeichnet sich durch die feinen und geschmeidigen Tannine aus.

Servierempfehlungen: er passt zu leicht abgelagertem Aufschnitt, Hülsenfrüchtesuppen, gegrilltem und gekochtem Fleisch, Braten und würzigen Käsesorten. Dank seiner delikaten Struktur und der feinen Noten von duftendem Obst, ist der Merlot der ideale Begleiter zu einem sonst schwierig zu begleitendem Gericht wie Artischocken Nudelauflauf.

Merlot

SICILIA DOC

Alkoholgehalt

13,5%

Trinktemperatur

16-18°C



Merlot

SICILIA DOC

Auszeichnungen

STEMMARI Merlot 20 - GOLD - Berliner Wein Trophy - 2021

