

MERLOT DOC SIRIO

LAND;	SCHWEIZ
HERKUNFT;	TESSIN
PRODUZENT;	MATASCI HTTPS://MATASCI-VINI.CH/
TRAUBENSORTE;	MERLOT
ALKOHOL;	13.5% VOL.
VINIFIKATION;	TRADITIONELLE KELTERUNG MIT VERLÄNGERTER MAISCHESTANDZEIT VON 13 BIS 17 TAGEN BEI 30° BIS 32° C. NACH DER GÄRUNG VERWEILT DER WEIN ÜBER 13 MONATE IN BARRIQUES AUS FRANZÖSISCHER EICHE. HÄUFIGES UMZIEHEN DER BARRIQUES ERLAUBT EINE ABFÜLLUNG OHNE SCHÖNUNG, KALTSTABILISIERUNG UND FILTRIERUNG; ALS ZEICHEN DIESES SCHONENDEN UMGANGS KANN SICH EIN LEICHTES DEPOT IN DER FLASCHE BILDEN
WEINTYP;	WEICHE, VOLLMUNDIGE FRUCHT. FRISCH, ELEGANT, REICH MIT EINER GUTEN STRUKTUR UND SÜSSLICHEN GERBSTOFFEN. DER ABGANG IST HARMONISCH, AUSGEWOGEN UND LANG
PASST ZU;	FLEISCHGERICHTE DER RAFFINIERTEN KÜCHE: WILD, GEFLÜGEL, ROAST-BEEF; AUCH HERZHAFT KÄSESORTEN

