

Merlot

## Merlot DOC FRIULI

Denominazione di origine controllata



## Merlot DOC FRIULI

Denominazione di origine controllata



**Rebsorte:** Merlot



**Anbaugebiet: DOC Friuli** 



Jahrgang: 2021



Alkoholgehalt: 14 %



Ausbau: 12 Monate in Eichenfässern



Limitierte Produktion: circa 1kg Trauben pro Pflanze, nur 3546 Flaschen von 0.75 Liter



Durch Ausdünnung wählen wir nur wenige Trauben pro Pflanze aus, und durch Entlaubung setzen wir sie der Sonne aus, um eine perfekte Reife zu erreichen.

Nach der manuellen Ernte gären die Trauben in Holzfässern und reifen dann mindestens 12 Monate in Eichenbarriques.

Das Aroma ist eine Explosion von Früchten mit süßen Vanillenoten, die durch die Reifung in Holzfässern entstehen.

Am Gaumen ist es warm und einhüllend, mit weichen Tanninen und einem sehr anhaltenden Abgang.

Es passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.

Das Etikett erinnert an die Blumen unserer Böden, die mit größtem Respekt für die Biodiversität der natürlichen Umgebung bewirtschaftet werden.

