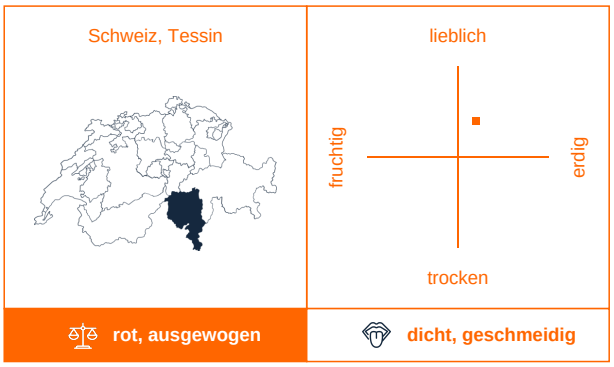
COLLINARE MERLOT RISERVA DOC COLLINARE DOC

TENUTA COLLE DEGLI ULIVI | 2021



Der intensive Auftakt - eine Aromapalette von Fruchtaromen (Kirsche, Zwetschge) in Kombination mit dezenten Gewürz- und Ausbaunoten (Tabak, Zedernholz, Röstaromen) offenbart sich in der Nase - deutet auf ein spannendes Genusserlebnis hin. Und wahrlich: Nach und nach zeigen sich verschiedene Seiten dieses Merlots aus dem Tessin. Steht anfänglich die sortentypische Aromatik im Vordergrund, überzeugt er bald einmal mit Schmelz und viel reifer Frucht. Und schliesslich zeigen sich im Gaumen sowie im anhaltenden Finale saftige Gerbstoffe sowie eine frisch-fruchtige Säurestruktur.



Merlot

Genussreife: 3 - 6 Jahre

Während 14 Monaten in traditionellen, grossen Eichenfässern sowie eine Partie im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

Blumig, gekochte Frucht, Kirsche, Zwetschge, Pfeffer, Vanille, Tabak, Zedernholz

Pilzvorspeisen, Polenta, Cannelloni, Ravioli, Lammragout/Lammvoressen

Trinktemperatur: 15 bis 17 °C

15 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht **schwer**

VDI MIGROS partner


samtig
kräftig
mild
säurehaltig