

Torre Rosazza
Friaul-Julisch-Venetien

Altromerlot Torre Rosazza

Geschmack |

Eleganter, rebsortenreiner Merlot aus der Einzellage Marne Eoceniche, der sich im Glas mit einem leuchtenden Rubinrot zeigt. Vielschichtige Nase mit dem Duft roter Beeren und Heidelbeeren. Am Gaumen fein und elegant, auch hier dominieren Noten von roten (Wald-) Beeren und dezente Vanillearomen von der langen Holzfasslagerung; präsender langer Abgang. Ein toller Solist, der auch wunderbar zu Fleischgerichten wie Braten, Kalbshaxen und gegrilltem Steakfleisch passt.

Rebsorten |

Merlot (100 %)

Fassreife |

18-24 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 14,50 % | Säure: 5,49 g/l |

Restzucker: < 1.00 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Braten, Kalb, Steak

Sonstiges: Solo (zu) trinken

