

2017 Merlot

MERLOT

Zwölf Monate reifte er in Barriques aus französischer Eiche und entwickelte intensive Noten von Pflaume, dunklen Beeren und Kirsche. Die Rede ist vom ersten reinsortigen Merlot aus der Staatskellerei Zürich.

Seit rund zwanzig Jahren wird auch in der Deutschschweiz Merlot produziert – jetzt kommt erstmals ein reinsortiger Merlot von der Staatskellerei Zürich! Bisher setzten Geschäftsführer Christoph Schwegler und Kellermeister Fabio Montalbano Merlot nur als Beigabe für ihren beliebten roten EO ein. Doch weil die Qualität der Merlot-Trauben ihres Produzenten Jahr für Jahr herausragend war, beschlossen sie, einen reinsortigen Merlot «made in Rheinau» zu keltern.

DEGUSTATIONSNOTIZ In der Nase spielen fein ausbalancierte Noten von Johannisbeeren und Holunder. Im Gaumen vielschichtig und finessenreich nach Backpflaume, Kirsche und Cassis schmeckend. Zudem bereiten die weichen Tannine und eine feine Säure, eingebunden in einen vollmundigen Körper, einen intensiven, langen Abgang, begleitet von Marmeladenoten und Röstaromen.

TRAUBENSORTE 100% Merlot.

AUSBAU 18 Monate im Barrique aus französischer Tronçais-Eiche.

PASST ZU würzigen Speisen, Rind- und Wildgerichten, Pasta oder gegrilltem Gemüse.

TRINKTEMPERATUR 16–18°C.

LAGERFÄHIGKEIT sofort bis 2025.

PREIS CHF 45.00/75cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:

