

Le Contesse SRL Merlot IGT Trevenezie Le Contesse



Art.-Nr.:	621352-2024
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12 %
Anbaugebiet:	Treviso
Anbauregion:	Venetien (Veneto)
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Rot
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2024
Rebsorten:	Merlot
Serviertemperatur:	18
Trinkreife:	4
EAN:	8005068000636

Preise

Flasche 5,90 € brutto

Preis pro Liter: 7,87 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Anbaugebiet: Provinz von Treviso. Höhenlage: 40 m über dem Meeresspiegel. Bodenstruktur: leicht kalkhaltige. Rebsorte: Merlot. Erziehungsform: Sylvoz. Weinlese: Ende September. Technologie "Le Contesse":

- Traubenabbeeren.
- alkoholische Gärung mit der Schalen und kontrollierter Temperatur(6/8 Tagen).

- Trennung des Weins von der Schalen durch Pressen,
- Alterung des Weins für mindestens ein Jahr.
- Abfüllung: der Wein ruht für einige Monate in einem gekühlten Lagerhaus. Farbe: rubinrot. Aroma: wenig, mit zarten Noten von Waldfrüchte, angenehm würzig. Bouquet: harmonisch und ausgewogen. Servieren: servieren bei 18°C. Serviervorschlag: ausgezeichnet mit gebratene Gerichten, mit gegrilltem Fleisch und Wildfleisch. Überraschend mit Käse.

Zutaten

Trauben, Stabilisatoren: Citronensäure und/oder Kaliumpolyaspartat, Konservierungsstoffe und Antioxidantien: Sulfite, Gase und Packgase: Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

