

NOTTE A SAN MARTINO

BENACO BRESCIANO IGT MERLOT

Dieser Wein wird ausschließlich aus einer Auslese von – zum Teil (50%) auf dem Dachboden gedörrten – Merlot-Trauben erzeugt. Auf eine akkurate Weinbereitung folgt der mehr als 24 Monate dauernde Ausbau in Fässern aus französischem Eichenholz. Ein ausgesprochen langlebiger Wein von ausgeprägter Persönlichkeit. Von intensiv rubinroter Farbe weist er ein ätherisches, einnehmendes Bukett mit Anklängen an reifes Obst, Kaffee bis hin zu intensiven Noten von Schokolade und Lakritze auf. Am Gaumen besticht er durch seine üppige Struktur, die ihn zu einem geschmeidigen, überaus eleganten Wein für besondere Anlässe macht.

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Benaco Bresciano IGT Merlot

TRAUBENMISCHUNG

Merlot

ALKOHOLGEHALT

14,50% vol

BETRIEBSTEMPERATUR

18-20° C

WEINBEREITUNG

Manuelle Lese in Kisten, Antrocknen der Beeren auf dem Dachboden, lange Maischung, alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen, komplette malolaktische Gärung.

RAFFINESSE

Lange Reifung im Keller und anschließende Ruhe in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Intensive rote Farbe, ätherisches Bukett mit Noten von reifem Obst, Kaffee, Lakritze und Schokolade. Enthält Sulfite.

