



MERLOT NOTTE A SAN MARTINO

Geschmack



Benaco Bresciano igt, Olivini, Lombardei, Italien

Trocken Süss

Fruchtig / Weich Würzig / Herb

Leicht Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang 2016

Notizen Nicht nur faszinierende Weissweine kommen aus

der Region des Gardasees. Dieser Merlot ist ein echter Geheimtipp. Tief rubinrote Farbe, in der Nase entfalten sich ätherische Noten und Aromen von reifen roten Früchten. Dazu kommen Kaffeenoten am Gaumen und schliesslich auch intensive schokoladige Aromen. Faszinierend uppige Textur, samtig und von grosser Eleganz. Ein Wein für grosse

Momente

Begleitend zu Zu robusteren Speisen, reifem Käse, oder auch

einfach so, nach dem Essen zu geniessen.

Vinifikation Selektion der besten Merlot Trauben, Nach der

Ernte werden die Trauben auf dem Dachboden getrocknet, bevor sie gepresst werden. Ausbau: 24

Monate in französischen Barriques

Traubensorten 100% Merlot

Alkohol 14.5 %

Format 75 cl

Lagerbar Min. 9 Jahr(e) ab 2021

OLIVINI

Dort wo andere Ferien machen, ist das Weingut Olivini zu Hause. Das Weingut liegt in der Nähe von Desenzano und bewirtschaftet einige der schönsten Hanglagen am südlichen Zipfel des Gardasees. Die Familie Olivini besitzt seit vielen Generationen Weinberge, verkaufte ihre Weine früher allerdings offen an andere Weingüter. Vor gut 10 Jahren begannen sie zusammen mit dem Önologen Anntonio Crescini die Weine selbst auszubauen und unter eigenem Namen zu vermarkten. Geführt wird der Betrieb von den Geschwistern Giovanni, Giorgio und Giordana Olivini, die mit großer Leidenschaft die autochthone Rebsorte Turbiano, die auch Trebbiano Lugana genannt wird, fördern.

http://www.famigliaolivini.com