



MERLOT I.G.T. MARCA TREVIGIANA

Die intensive, wohlduftende Struktur dieses ausgewogenen, harmonischen, angenehm trockenen und rubinroten Weins, der hervorragend zu deftigen Gerichten aus rotem Fleisch, Geflügel und reifem Käse passt, entspringt einer berühmten Weinrebe französischer Herkunft.

Bei 18 – 20 °C servieren / Alkoholgehalt 12,5% vol.

GESCHÄFTLICHE DATEN

BEZEICHNUNG	I.G.T. Marca Trevigiana
WEINART	stillweine
FARBE	intensives Rot mit violetter Schimmer.
DUFT	Intensiver Duft, leicht würzig mit himbeeriger Note.
GESCHMACK	voller, strukturierter und harmonischer Geschmack.

AGRONOMISCHE DATEN

VERWENDETE TRAUBEN	Merlot 100%
STANDORT DER WEINBERGE	Nordosten der Provinz Treviso im Veneto
BODENART	mittelschwerer Moränenboden
AUSRICHTUNG DER WEINREBEN	Nord-Süd
LAGE DER WEINBERGE	Osten
ERNTZEIT	Mitte-Ende September

ÖNOLOGISCHE DATEN

VINIFIZIERUNG	Rotweinvinifizierung, Maischegärung, Gärung bei kontrollierter Temperatur.
AUSBAU	in Stahlbehältern
REIFUNG	ca. 30 Tage in der Flasche vor der Vermarktung
ALKOHOLGEHALT	12,5% vol.
SÄUREGEHALT	5 g/l

ANDERE DATEN

SERVIERVORSCHLAG	passt hervorragend zu deftigen Gerichten aus rotem Fleisch, Geflügel und reifem Käse.
SERVIERTEMPERATUR	18 – 20°C
LAGERUNG	frisch lagern, vor Wärme und Licht schützen