

MARCANDAL

Dieser ausdrucksstarke Merlot wurde kreiert, um die Trauben zu ihrer absoluten Vollendung zu führen – ein Wein, der hält, was er verspricht. Von intensiv roter Farbe mit granatroten Reflexen, eröffnet er ein facettenreiches Bouquet von Sauerkirsche und Brombeere, die sich auch im Geschmack widerspiegeln und dabei seine Struktur und samtige Weichheit betonen. Der Wein entfaltet sein volles Potenzial in Kombination mit rotem Fleisch sowie feinen Schmor- und Bratengerichten.

Bezeichnung: I.G.P. (geschützte geografische Angabe) JULISCH VENETIEN

Rebsorte: 100 % Refosco dal Peduncolo Rosso

Reberziehung: Guyot

Bodenart: lehmig

Traubenlese: dritte Septemberwoche

Vinifikation: durch Unterstoßen des „Tresterhutes“, mit Entrappung, sanfter Maischung und sehr langer Mazeration auf der Maische; anschließend sanfte Pressung mit traditioneller hydraulischer Presse.

Beschreibung: intensiv rote Farbe mit granatroten Reflexen. Er eröffnet ein facettenreiches Bouquet von Sauerkirsche und Brombeere, die sich auch im Geschmack widerspiegeln und dabei seine Struktur und samtige Weichheit betonen.

Gastronomische Empfehlung: Der Wein entfaltet sein volles Potenzial in Kombination mit rotem Fleisch sowie feinen Schmor- und Bratengerichten.

Serviertemperatur: 18–20 °C

Flascheninhalt: 750 ml

Dieser Merlot bringt die Essenz seiner Trauben auf höchstem Niveau zum Ausdruck. Ein ausdrucksstarker Wein, der hält, was er verspricht. Von intensiv roter Farbe, eröffnet er ein facettenreiches Bouquet von Sauerkirsche und Brombeere, die sich auch im Geschmack widerspiegeln und dabei seine Struktur und samtige Weichheit betonen.

Ideal zu Schmor- und Bratengerichten.