



DEL SOL Merlot

Rebsorte: 100% Merlot

Weingärten:

Valle del Maule, Zentraltal/Chile

Boden: Sandig

Vinifikation

Handlese

Kaltmazeration

Kontrollierte Gärung im Edelstahltank

Malolaktische Gärung

Reifung im Edelstahltank

Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,5% vol.

Restsüße 3,0 g/l

Gesamtsäure 4,9 g/l

Verkostungsnotizen

Intensives Rubinrot leuchtet im Glas. Im Geruch zeigt sich dieser Merlot mit Noten von roten Früchten und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen wirkt er ansprechend mit einem leichten Hauch von Kaffee. Der Wein ist komplex, vollmundig und hat einen weichen Abgang. Trocken.

Empfehlung

Idealer Wein als Begleiter zu deftigen Fleischgerichten. Gut zu würzigem pfeffrigem Käse.

Serviertemperatur: 16-18° C