



VILLA VINÈA



MERLOT PREMIUM

Der fruchtige, würzige und körperreiche Merlot von VILLA VINEA besticht durch sein tiefrotes Rubin in der Farbe. An der Nase Aromen von Pflaume und tiefroten Beeren (Preiselbeere), sowie Nuancen von Kräutern. Der vollmundige Wein ist bereits nach wenigen Jahren der Lagerung genussreif, sein Geschmack kräftig strukturiert, konzentriert und nachhaltig, sein Abgang zugleich weich.

WEINBRIEF

Rebsorte	: Merlot
Anbaugebiet	: DOC Tarnave-Tarnaveni
Meereshöhe	: 330 mt
Bodenbeschaffenheit	: mineralischer Lehmboden
Klima	: kontinental
Hangausrichtung	: Südost
Erziehungsform	: Guyot
Reben/ha	: 4.000
Ertrag/ha	: 4.000–5.000kg
Erntezeit	: Anfang Oktober
Vinifikation	: Maischegärung in Edelstahltank
Gärtemperatur	: 25–28 °C kontrolliert
Reifezeit	: 10 Monate in Holz
Reifezeit	: 3–4 Monate in der Flasche

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt	: 13,5 % Vol.
Gesamtsäure	: 5,5 g/l
Restzucker	: 2,0 g/l
Zuckerfrei Extrakte	: 27,0 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt zu Wild und Wildgeflügel, gegrilltem Fleisch, sowie zu gereiften und pikanten Käsen.

