



LE ANFORE®

Merlot



REBSORTE

Merlot



ALKOHOLGEHALT

11,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

1000 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Nach dem leichten Anquetschen und der Entbelegung erfolgt die Gärung nach traditionellen Prinzipien. Es werden jedoch horizontale Drehgärungswannen verwendet und die Schalen für die Farbgebung sowie für die Aufnahme der in den Trauben enthaltenen Aromen und Substanzen sanft mazeriert. Nach der Vinifizierung wird der Wein zum Teil in Eichenfässern aus Slawonien bis zum Ende seiner völligen Reifung umgefüllt.

FARBE

Lebhaft glänzendes Rubinrot.

BOUQUET

Richtige Intensität, weinartig, fruchtig und mit einer angenehmen und weinrebenotypischen Weichheit.

GESCHMACK

Mit richtigem Grad trocken, aromatisch, delikat, mit ausgezeichneter Ausgewogenheit, angenehm abgerundet und anhaltendem Bukett.

SERVIERTEMPERATUR

Der Wein sollte am besten kühl, mit ca. 16° C. serviert werden.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Er kann als ein angenehmer Wein für alle Gerichte definiert werden. Er kann zu vielen Gerichten serviert werden, von gereiften Käsen bis zu Fleischbraten.