MERLOT NOTTE A SAN MARTINO



Benaco Bresciano igt, Olivini, Lombardei, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2016
Notizen	Nicht nur faszinierende Weissweine kommen aus der Region des Gardasees. Dieser Merlot ist ein echter Geheimtipp. Tief rubinrote Farbe, in der Nase entfalten sich ätherische Noten und Aromen von reifen roten Früchten. Dazu kommen Kaffeenoten am Gaumen und schliesslich auch intensive schokoladige Aromen. Faszinierend uppige Textur, samtig und von grosser Eleganz. Ein Wein für grosse Momente.
Begleitend zu	Zu robusteren Speisen, reifem Käse, oder auch einfach so, nach dem Essen zu geniessen.
Vinifikation	Selektion der besten Merlot Trauben. Nach der Ernte werden die Trauben auf dem Dachboden getrocknet, bevor sie gepresst werden. Ausbau: 24 Monate in französischen Barriques
Traubensorten	100% Merlot
Alkohol	14.5 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 9 Jahr(e) ab 2021

OLIVINI
Dort wo andere Ferien machen, ist das Weingut Olivini zu Hause. Das Weingut liegt in der Nähe von Desenzano und bewirtschaftet einige der schönsten Hanglagen am südlichen Zipfel des Gardasees. Die Familie Olivini besitzt seit vielen Generationen Weinberge, verkaufte ihre Weine früher allerdings offen an andere Weingüter. Vor gut 10 Jahren begannen sie zusammen mit dem Önologen Anntonio Crescini die Weine selbst auszubauen und unter eigenem Namen zu vermarkten. Geführt wird der Betrieb von den Geschwistern Giovanni, Giorgio und Giordana Olivini, die mit großer Leidenschaft die autochthone Rebsorte Turbiano, die auch Trebbiano Lugana genannt wird, fördern.

http://www.famigliaolivini.com