



## Merlot "Le Anfore"

IGT, Biodynamisch, M. Zanolari

Traubensorte: Merlot

Trinktemperatur: 18 - 20° C

## Merlot

Meine Früchte geben ihr Bestes, entscheidend dabei ist zu wissen wie.

Nach der Kelterung werde ich mindestens 12-18 Monate in Ton-Amphoren ausgebaut. Nicht filtriert, erreiche ich eine intensive Purpurfarbe mit fruchtigen Aromen und bin tanninhaltig. Mein angenehmes Aroma erinnert an Waldbeeren und Cassis mit einem Hauch grünem Gras. Das ist das typische Aroma meiner Traube, welches durch die Territorialaromen besonders geprägt ist.

Lass dich von mir durch eine kulinarische Reise begleiten, angefangen von **getrocknetem Bündnerfleisch**, **kräftigen Käsesorten** und weiter zu typisch **italienischen Gerichten** wie **Braten, Wild** und **Wildschwein**.

Merlot, der anspruchsvolle Edeltropfen!

