

Premium Blend

The Guv’nor Merlot

Die Guv’nor-Reihe wird um eine attraktive neue Cuvée aus Merlot-Trauben erweitert. Eine der beliebtesten internationalen Rebsorten, der zweitmeistgetrunkene Rotwein der Welt. Diese Traube ist leicht anzubauen und reift gut. Unter günstigen klimatischen Bedingungen liefert sie stets optimale Ergebnisse.

Regionen

Premium Blend ist der neue Trend in der Welt des Weins. Dies bedeutet, dass für die Herstellung verschiedene, edle Rebsorten herangezogen werden, die in der jeweiligen Region die Typizität und den Charakter des Bodens, des Klimas und der Tradition widerspiegeln. Das Ergebnis sind Weine, die durch diese Zusammensetzung eine eigenständige und harmonische Identität besitzen, die die Kunst der Weinherstellung in großartiger Weise repräsentieren.

TRAUBE **Merlot**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **12.5%**	TRINKTEMPERATUR **12-14ºC.**

Verkostungsnotizen

Ein geschmeidiger und saftiger Merlot mit Aromen von Brombeeren, Pflaumen und einem Hauch von Schokolade. Geschmeidige Tannine und samtiger Abgang.

Speiseempfehlung

Passt perfekt zu Risottos, Eintöpfen, Nudelgerichten mit Tomatensoße, rotem Fleisch oder Geflügel wie gegrilltem Rinderfilet oder Rebhuhnsalat mit roten Beeren.

Technische Information

Für die Herstellung dieses Weins wählen wir Trauben aus unseren besten Weinbergen in verschiedenen Reifestadien aus, um höchste Qualität und einen einzigartigen Charakter zu gewährleisten. Der Traubenmost wird anschließend 3 bis 4 Tage lang kalt mazeriert. Die Gärung erfolgt 8 Tage lang in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von maximal 25 °C.