

VERAMONTE

MERLOT

2016

GEHALTVOLL / SAMTIG / ELEGANT

Intensive Aromen von Brombeeren und Himbeeren mit einem Hauch von Johannisbeeren und Gewürzen. Am Gaumen frische Anklänge von roten Beerenfrüchten mit Holznoten, die zu einem langanhaltenden Finish führen.



Casablanca Valley ist ein "cool climate" Weinanbaugebiet, das nord-westlich von Chiles Küste liegt und ca. 30 km vom Pazifischen Ozean entfernt ist.



Leichte pazifischen Brisen und Morgendunst bieten die idealen Voraussetzungen, um Rebsorten zu produzieren, die ein kühleres Klima lieben.



Zersetzter Granitboden mit guter Drainage.



CASABLANCA VALLEY

REBSORTEN

100% Merlot

NOTIZEN DES KELLERMEISTERS:

Nach dem Entrappen werden die Trauben einer fünftägigen Kaltmazeration in offenen Stahltanks unterzogen und mit natürlichen Hefen fermentiert. Nach der Erstfermentation mazeriert der Wein weitere fünf Tage auf der Schale, um weicher und aromatischer zu werden. Schließlich wird der Wein abgezogen und gelangt in neutrale Eichenfässer, wo er weitere 8 Monate reift.

LESE 2016

Durch die moderaten Temperaturen zu Beginn der Saison konnten die Trauben langsam reifen. Daraus sowie aus den Arbeiten nach biologischem Standard im Weinberg resultiert ein ausbalancierter, aromatischer Wein mit komplexem Aromenprofil und intensivem Bouquet.



16° C - 60° F



GEGRILLTES GEMÜSE,
GULASCH, PASTA



ALKOHOL
14°



8 MONATE IN
NEUTRALEN HOLZFÄSSERN



PH
3.13 G/L



RESTZUCKER
2.14 G/L



SÄURE
4.03 G/L