



2019 Merlot

Burgenland, Weingut Krutzler

Merlot au meilleur de sa forme

Description:

Reinhold Krutzler a non seulement été formé par Willi Bründlmayer à Kamptal, mais il a aussi acquis une grande expérience internationale en France, en Italie et en Afrique du Sud. Mais il est resté très attaché au Burgenland du Sud et à ses crus uniques. Chacun de ses vins se distingue par son élégance, sa souplesse et sa minéralité soutenue. Une indiscrétion relevée dans le portefeuille de la maison : le Merlot - un vin rouge élégant et juteux avec un fruit dense et une structure tannique particulièrement fine. En raison de ses faibles disponibilités, ce joyau du Burgenland du Sud est malheureusement toujours très rapidement épuisé.

Note de dégustation:

Grenat profond, disque rubis. De délicates notes de violette et de gelée de sureau rehaussent le séduisant bouquet de griotte mûre, sur des nuances de tabac à pipe parfumé et des clous de girofle. Bouche élégante et soyeuse, extrait charnu, corps racé et parfaitement modelé. Finale concentrée de mûres, de chocolat noir et d'estragon.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Burgenland
Sous-région:	Südburgenland
Producteur:	Weingut Krutzler
Notation(s):	Falstaff 95/100, Score 19/20
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1130519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Merlot

Burgenland
Weingut Krutzler

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	17 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.