



2021 Merlot-Cabernet Cornelius

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Un blend rosso di fama internazionale

Descrizione del vino:

Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine saftige Kirschfrucht, Heidelbeeren und eine Spur Wacholder in der Nase, auch Vanillenoten. Eleganter Auftakt, abgelöst von viel explosiver Frucht, rot- und schwarzbeerig, ergänzt durch etwas Würze; ein sehr feines Tanninkleid, Brownies-Noten und eine Spur Nougat begleiten das ausdrucksstarke Finale.

Nota di degustazione:

Sattes Rubinrot, dunkle Mitte. Schwarzer Holunder, Brombeeren und eine Spur Wacholder in der Nase, auch Vanille- und kräftige Mokkanoten. Eleganter Auftakt, abgelöst von viel explosiver, aber gleichzeitig samtiger Frucht, ergänzt durch etwas Würze; ein sehr feines, reifes Tanninkleid, Brownies-Noten und eine Spur Nougat begleiten das ausdrucksstarke Finale. Zeigt viel Lagerpotenzial.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Trentino-Alto Adige
Produttore:	Schreckbichl
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0928721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Merlot-Cabernet Cornelius

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.