

2021

Colle dei Mandorli Merlot

Tenuta San Vito · Italien



Ein kraftvoller und eleganter Merlot, der die toskanische Weinbautradition auf höchstem Niveau verkörpert. 100 % Merlot, selektiv im Oktober geerntet, durchläuft eine 20–25-tägige Maischegärung für maximale Aromenextraktion. Anschließend reift er mindestens 14 Monate in französischen Allier-Barriques, wo er seine samtige Textur und feinkörnigen Tannine entwickelt. Tief rubinrot mit komplexem, anhaltendem Bouquet aus reifen roten Beeren, würzigen Noten und feiner Holzfassreife. Am Gaumen zeigt er sich ausgewogen, strukturiert und mit großem Lagerpotenzial. Ein edler toskanischer Merlot.

Weineigenschaften

Bio, Bio,

Weindaten

Jahrgang	2021
Zertifikat	IT BIO 006
Alkoholgehalt	14,5 % vol
Trauben	Merlot
Trinktemperatur	14-16 °C
Allergene	Sulfite
Erzeuger	Tenuta San Vito
Region	Toscana

ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG
Mariahilfstraße 29
6900 Bregenz
Tel.: +43 664 348 4428
office@weinzeit.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag
09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Samstag
09:00 - 13:00 Uhr

Oder Sie vereinbaren einfach telefonisch einen Termin.

Bio, von der Rebe bis ins Glas.



AT - BIO - 301