



MAURY MERLOT VERONESE IGT

Der Maury wird aus Merlot-Trauben hergestellt. Intensive rubinrote Farbe, mit Aromen von roten und schwarzen Beeren, weich und vollmundig. Ein in seinen Kombinationen sehr vielseitiger Wein; er passt gut zu Vorspeisen mit Wurstwaren, zu Nudelgerichten mit Fleischsoßen, Braten, Wildgerichten und reifem Käse. Ausgezeichnet in Kombination mit Zartbitterschokolade, hervorragender Meditationswein!

PRODUKTIONSGBIET: Bardolino Classico (Gemeinden des Gardasees, Costermano und Bardolino).

REBSORTEN: Merlot.

ANBAUTECHNIK: Guyot.

TRAUBENLESE: Spätlese (Oktober) von Hand, mit einer Auswahl der besten Trauben.

WEINBEREITUNG: Nach kurzer Trocknung der Trauben folgt sanftes Pressen.

REIFUNG: In Eichenfässern für ca. 12 Monate.

FARBE: Intensive rubinrot.

BOUQUET: Intensiv, leicht würzig, mit Noten von roten Beeren.

GESCHMACK: Weich, rund, vollmundig.

ALKOHOLGEHALT: 14% vol.

SERVIERTEMPERATUR: 18 °C.