



WEIN-NR.: 7496

Empreinte MERLOT AOC

Land/Region: Schweiz - Waadtland - Genfer See - La Côte

Herkunft: Auserlesene Parzellen, der La Côte, am Ufer des Genfer Sees, in der geschützten Ursprungsbezeichnung Morges.

Rebsorte/n: Merlot

Aussehen: Granatrot mit flammenden Reflexen.

Bukett: Rote Früchte wie Kirschen, Pflaumen und Brombeeren mit sehr feinen Vanillenoten im Nachhall.

Geschmack: Dieser Merlot charakterisiert sich mit seinen perfekt eingebundenen Gerbstoffen, die von der Präsenz der Pflaumen- und Beerenaromen getragen werden. Im Finale wunderbar begleitet von harmonisch-, sanften Mokka- und Röstnoten.

Weingenuß: Innerhalb von 5 Jahren nach Füllung

Serviert mit ca.: 16°-18° Celsius

Passt gut zu: Teigwaren aller Art, Risotto, Bratengerichte, Geflügel, Rindersteak und Lammlachse.

Käserferenz: Frischkäse, Gebirgskäse, junger Emmentaler, Traubenkäse, Savogniner und Bergblumenkäse..

Werte: *RZ: 0 gr./L. *S.: 5,4 gr./L. *Alk.: 13%

Allergene: Sulfite

*Diese Angaben basieren auf den Mittelwerten der letzten Jahre und weichen daher bei jedem Jahrgang leicht ab.

Fl. EAN: 76 10374 74967 7

Besonderheit: Mit seinem außergewöhnlichen Design der Flasche, dem Relief von Weinstöcken und der flächigen Rückseite, steht dieser Wein für die Verbindung zwischen der Moderne und der Tradition - Empreinte - unser Fussabdruck im Weinberg.

Prämierungen: Silbermedaille beim Mondial du Merlot 2017
Goldmedaille beim Mondial du Merlot 2016