

# MERLOT

Spada  
-2016-



## BESCHREIBUNG

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung.

In der Nase fruchtig, würzig, feine Edelholznuancen, schwarze Kirschen, Gewürznelken und Vanille. Saftig, opulente, süße Textur, gut integrierte Tannine, reife Orangen, Brombeerkonfit und Nougat im Abgang.

Gutes Lagerpotenzial, Tipp: Dekantieren

Ideal zu Wild oder Steakgerichten mit kräftigen Saucen und Wintergemüse.

## HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion

18 Monate neues, kleines Holzfass

## ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 14 vol%

Restzucker: 1,4g, trocken

Säure: 5,5g

## SERVIERVORSCHLAG

Entenbrust mit gegrilltem Kürbis und Preiselbeeren

Rehrücken auf Süßkartoffelpüree

Rotkraut- Schafkäse Strudel mit Kräuterrahm

Trinktemperatur: 16 – 18°C

## AUSZEICHNUNGEN

92 Punkte - Falstaff Rotweinguide 2019

