dobro vino !

Merlot aus Stambolovo (AOC) 2003

Degustationsnotiz: Der Jahrgang 2003 zeichnet sich durch sehr gute Klimabedingungen im Trakiatal aus: Ein milder Winter und ein sehr warmer Sommer, die dazu führten, dass die Trauben maximal reifen konnten, so dass der Zuckergehalt in den aus 30-jährigen Rebstöcken handgelesenen Beeren auch maximale Werte zeigen konnte. Das ist die natürlichste Voraussetzung für das hervorragend gelungene Vinifizieren dieses Merlots mit kontrolliertem Herkunftsnamen (AOC). Der Weinkenner sieht eine volle, rubinrote Farbe, entdeckt ein reiches, komplexes Aroma von Himbeeren, kandierten Früchten, feinen Minzetönungen, dezenten Schokoladeneinklängen und schönen Eichenholznoten. Dieses Meisterwerk südlicher Hände, Weinphilosophie und Terroirs, aus sehr aufmerksam per Hand selektierten Weintrauben aus Stambolovo, beweist seine edle und einzigartige Klasse durch einen runden, samtigen Körper, kaum spürbare herbe Finesse und ein wirklich sehr langes, angenehmes Finale. Um den Stil des Merlot aus Stambolovo zu erhalten, wurde er auf traditionelle Technologie vinifiziert. Er genoss einen 12monatigen Ausbau in Eichenfässern aus amerikanischer Eiche und anschließend eine mehrmonatige Flaschenlagerung. Das Lagerpotential dieses außergewöhnlichen Jahrgangs beträgt noch mindestens 5 Jahre.

Beschreibung:	Trocken
Trinktemperatur:	16 – 18 °C
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Inhalt:	0,75 Liter