MERLOT SASSONERO ZANOVELLO 2017 100



Cà Lustra, Venetien / Veneto

GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank Voll Reife jugendlich voll gereift Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität hoch gering Länge kurz sehr lang

AROMEN

Brombeere Rote Pflaume Rote Kirsche Heidelbeere Rauch Gewürznelke Barriquefass

STIL

erfrischende Säure, sanftes Tannin, feine Holznote, trocken

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027

bauchiges Rotweinglas Burgund



Lagerung

Rebsorten Merlot

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung

ausgedehntes Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

großes gebrauchtes

Holzfass

