



2013 Merlot

Columbia Valley, Northstar Winery

Vom Merlot-Spezialisten David Merfeld

Beschreibung:

Washington State liegt auf demselben Breitengrad wie die Bordeaux-Region in Frankreich, hat jedoch den zusätzlichen Vorteil einer längeren Vegetationsperiode und von kühleren Nachttemperaturen. Für den Anbau von Merlot sind das Traumvoraussetzungen. Die gleichmäßige Reifung der Trauben und das Einschließen der Säure zeigen sich in vollmundigen und dennoch ausgewogenen Merlots. Das macht auch den Merlot von Northstar zu einem einmaligen Erlebnis.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat mit undurchsichtiger Mitte. Konzentriertes Bouquet mit dominikanischem Tabak, und Schokopastillen, dahinter reife Zwetschgen, Holunderdrops und exotische Edelhölzer. Am kräftigen Gaumen mit beeindruckendem, pflaumigem Fruchtdruck und samtigen, gut unterlegten Tanninen, eingebunden in für Merlot unverkennbarer Extraktsüsse, hoher Extrakt auch in der konzentrierten Mitte. Wildkirschen, edle Cassiswürze, Süssholz und eine noble Arabicanote bis ins minutenlange nachklingende Finale.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse und Schmorgerichten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	USA
Region:	Washington State
Subregion:	Columbia Valley
Produzent:	Northstar
Bewertung(en):	Score 19/20, Wine Spectator 92/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	75% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot
Artikelnummer:	0137213

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot

Columbia Valley
Northstar Winery

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 19/20, Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n):	75% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.