



2015 Merlot Sito dell'Ulmo

Sicilia Menfi DOC, Aziende Agricole Planeta

Dieser Merlot hat Planeta berühmt gemacht

Beschreibung:

Die Familie Planeta gilt nahezu als Synonym für den Qualitätsweinbau in Sizilien. Die Wurzeln der Familie reichen bis ins 16. Jahrhundert zurück, als sich die spanischen Einwanderer in Ulmo bei Sambuca di Sicilia niederliessen, dem heutigen Stammsitz der Planetas. Das Traubengut des Merlots gedeiht in einer Einzellage unmittelbar neben dem Arancio-See in Ulmo bei Sambuca di Sicilia. Mittlerweile gehören sechs Weingüter über die ganze Insel verteilt der Winzerfamilie Planeta. Alle Weine haben je nach Region ihre ganz eigene, individuelle Charakteristik.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Eine sehr vinöse, frische Nase, die an reife Pflaumen, Himbeergelee, aber auch Caramel und balsamische Noten erinnert, schliesslich etwas getrockneter Rosmarin. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr dichten und fruchtkonzentrierten Merlot-Aromatik, vorwiegend rotfruchtig geprägt, unterlegt von passenden Röstnoten, an Brownies erinnernd; von mittlerem Körper, gut strukturiert und aromatisch anhaltend; langes, von einigen frischen Noten getragenes Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

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:	Italien
Region:	Sizilien
Produzent:	Planeta
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 18/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0614515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot Sito dell'Ulmo

Sicilia Menfi DOC

Aziende Agricole Planeta

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.