



2019 Desiderio

Merlot Toscana IGT, Avignonesi (Bio)

Körperreicher Merlot von Avignonesi

Beschreibung:

Avignonesi ist eine historische Kellerei in Montepulciano, im Herzen der Toskana. Seit der Übernahme 2009 durch die Belgierin Virginie Saverys wird biodynamisch produziert. Der Desiderio (dt:«Wunsch») wurde monatelang in Barriquen verfeinert und überzeugt durch eine perfekte Reife und samtige Tannine. Wir sind stolz, Ihnen diesen charakterstarken Merlot mit sinnlichem Charakter in unserem Sortiment anbieten zu dürfen.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ein ausgesprochen elegantes Bouquet mit Noten nach Zwetschgen und Blaubeeren, dann Nougat und etwas Walnuss, schließlich Mokkanoten und ein Hauch Tabak. Sehr präzise und samtig der intensive Gaumen, nun auch schwarze Kirschen und Brownies, mit geschliffenen, reifen Tanninen, immer neue Aromen zeigend; sehr warmes, leicht mineralisches Finale mit passenden Vanillenoten und ausgezeichneter Länge.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Genießen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Toskana
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Avignonesi
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1054719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Desiderio

Merlot Toscana IGT
Avignonesi (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
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.