

CAVES DU PARADIS

OLIVIER ROTEN



AOC Valais

MERLOT FÛT DE CHÊNE



Ursprung der Rebe ist das Bordeauxgebiet ; eine Kreuzung zwischen der Magdeleine noir-Traube und der Cabernet franc-Traube. In der Schweiz heimisch seit dem 20. Jahrhundert. Ein sehr moderner Wein der viele Liebhaber hat. Unser Merlot wurde im Eichenfass erzogen, und zwar von der Gärung bis zum fertigen Wein (ca. 8-10 Monate)

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Recht dunkle Farbe, in der Nase üppig und voll mit einem anregenden Holzton, auf dem Gaumen taninbetont, komplexer Geschmack nach Waldfrüchten, würzig und sehr intensiv im Abgang.

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Zu grilliertem Fleisch, zu Wildgerichten, zu altem Käse; als Begleiter einer interessanten Gesprächsrunde

STECKBRIEF

Stil:	<i>Kräftig, samtige Gerbstoffe</i>
Weinbereitung:	<i>Gärung und Reifung im 600lt-Eichenfass (Pièce)</i>
Rebsorte:	<i>Merlot</i>
Herkunft:	<i>Bernunes in Siders</i>
	<i>Integrierter Rebbau</i>
Alkoholgehalt:	<i>13% Vol.</i>
Ideale Ausschanktemp.:	<i>14 °C</i>

