

CONCHA Y TORO

Marques de Casa Concha Merlot

JAHRGANG	2015
ANBAULAND	Chile
REGION / LAGE	Maule D.O.
REBSORTE (N)	Merlot
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Tiefdunkles „Maulbeer-Rot“. Aromen von Pflaumen, Süßkirschen und etwas Cassis mit einer würzigen Note. Schön weich mit reifen Tanninen, welche die Kraft und Eleganz des Weines unterstreichen. Leichte Töne von Vanille und reifen Früchten.
EMPFEHLUNG	Zu Fleisch und Pasta mit dunklen kräftigen Saucen, zu Wild und Käseplatte
SERVIERTEMP.	17 - 19 °C
INFO	Mediterranes, nicht sehr feuchtes Klima. Der nahe Cachapoal Fluss sorgt für einen Temperatenausgleich, der besonders der Merlot-Traube zur vollendeten Reife verhilft und damit die Tannine im Wein sehr weich und rund macht. Gärung und Ausbau für 14 Monate im Holzfass. Die früheren Terrassen des Cachapoal-Flusses bestehen aus tiefgründiger Erde, sehr stein- und lehmhaltig. Ein Boden mit gutem Wasserspeichervermögen, hilfreich für eine komplette Reife der Trauben.



ANALYSE	Säure	6,0 g/l	Restzucker	3,7 g/l
----------------	-------	---------	------------	---------



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol	14,5 % vol
---------	------------

Inhalt / Fl. je Karton	0,75 L	6
-------------------------------	--------	---

EAN FI.	7804320253480
----------------	---------------