

**Le Contesse SRL**  
**Merlot IGT Trevenezie Le Contesse**



<b>Art.-Nr.:</b>	621352-2024
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Treviso
<b>Anbauregion:</b>	Venetien (Veneto)
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Rebsorten:</b>	Merlot
<b>Serviertemperatur:</b>	18
<b>Trinkreife:</b>	4
<b>EAN:</b>	8005068000636

**Preise**

**Flasche 5,90 €** brutto

Preis pro Liter: 7,87 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

**Beschreibung**

Anbaugebiet: Provinz von Treviso. Höhenlage: 40 m über dem Meeresspiegel. Bodenstruktur: leicht kalkhaltige. Rebsorte: Merlot. Erziehungsform: Sylvoz. Weinlese: Ende September. Technologie "Le Contesse":

- Traubenabbeeren.
- alkoholische Gärung mit der Schalen und kontrollierter Temperatur(6/8 Tagen).

- Trennung des Weins von der Schalen durch Pressen,
- Alterung des Weins für mindestens ein Jahr.
- Abfüllung: der Wein ruht für einige Monate in einem gekühlten Lagerhaus. Farbe: rubinrot. Aroma: wenig, mit zarten Noten von Waldfrüchte, angenehm würzig. Bouquet: harmonisch und ausgewogen. Servieren: servieren bei 18°C. Serviervorschlag: ausgezeichnet mit gebratene Gerichten, mit gegrilltem Fleisch und Wildfleisch. Überraschend mit Käse.

**Zutaten**

Trauben, Stabilisatoren: Citronensäure und/oder Kaliumpolyaspartat, Konservierungsstoffe und Antioxidantien: Sulfite, Gase und Packgase: Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

**Allergene**

Schwefeldioxid und Sulfite

