

allegria 2016 fruchtig und beschwingt...



Fruchtig-aromatisch und filigran, direkt und kompakt definiert sich die neue allegria 2016 und glänzt mit einer üppigen Aromatik.

Die prägnante Merlotfrucht, schwarze Kirschen, ein Hauch von Himbeeren und gedörrten Bananen betören die Nase. Die sehr schön eingebaute, kaum wahrnehmbare Säure und die milden Gerbstoffe vermitteln der allegria Leichtigkeit und geschmeidige Eleganz. Im zarten und doch langanhaltenden Abgang hinterlässt dieses Früchtchen ein leichtes Kitzeln auf der Zunge und den Eindruck von Weichheit, Rundheit und unbeschwerter Frische, unterstützt von der kristallklaren, rubinroten Farbe.

Ein modern vinifizierter, im Stahltank und teilweise im Barrique gereifter Merlot - ein angenehmer Begleiter im Alltag...

Jahrgang	2016
Traubensorten	100 % Merlot
Alkoholgehalt	11,5 % vol.
Ausbau	im Stahltank und Barrique
Abfüllung	Februar 2018
Reife	trinkreif
Reifehöhepunkt	2019 bis 2021
Temperatur	zwischen 14° und 19° Celsius

Passt sehr gut zu Pasta, Pizza, Käse und Kartoffel-Gerichten und leichten Käse- und Fleischplatten