

relax 2018

aromatisch und prägnant...



Seit vielen Jahren endlich wieder einmal zu Gast ist diese intensive und aromatische Riserva aus 100% Merlot-Trauben.

relax 2018 ist ein dicht aufgebauter und aromatischer Merlot von komplexer Fülle und geschmeidiger Kraft. Kleinbeerige, sonnengereifte Trauben aus Ronco und neue amerikanische Barriques arbeiten hier optimal zusammen und sorgen für kräftige, ausgewogene Röstaromen, die von harmonisch runden Gerbstoffen flankiert werden. Die tintige Farbgebung mit violetten Reflexen und ein reichhaltiges Finale machen diesen Wein zu einem empfehlenswerten Edel-Merlot...

Jahrgang	2018
Traubensorten	100 % Merlot
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Ausbau	30 Monate Barrique
Abfüllung	15. September 2021
Reife	trinkfertig ab Sommer 2022 optimale Reife Sommer 2023
Reifepunkt	2023 bis 2029
Temperatur	zwischen 16° und 19° Celsius

passt hervorragend zu Grilladen, Braten sowie Wild-, Fleisch- und Saucengerichten

relax 2018

aromatique et concis...



Après de longues années d'attente, nous accueillons enfin cette Riserva intense et aromatique, élaborée à partir de raisins Merlot à 100 %. Relax 2018 est un Merlot à la fois dense et aromatique, offrant une richesse complexe et une puissance tout en souplesse. Les petits grains de raisin mûris sous le soleil de Ronco, associés à l'élevage en barriques neuves américaines, se marient à la perfection pour révéler des arômes grillés puissants et équilibrés, accompagnés de tanins ronds et harmonieux. Sa robe profonde aux reflets violets et sa finale riche en font un Merlot noble, digne d'être recommandé sans réserve...

Millésime	2018
Cépages	100 % Merlot
Teneur en alcool	12,5 % vol.
Vieillessement	30 mois en Barrique
Embouteillage	15 Septembre 2021
Maturation actuelle	prêt à boire
Pic de maturation	2023 - 2029
Température de dégustation	16° - 19°

S'accorde parfaitement avec les grillades, les rôtis ainsi que les plats de gibier, viandes et plats en sauce

relax 2018

aromatico e conciso...



Questa Riserva intensa e aromatica, realizzata con uve Merlot al 100%, ritorna finalmente dopo molti anni di attesa. Relax 2018 è un Merlot di straordinaria struttura e ricchezza aromatica, caratterizzato da una complessità avvolgente e una potenza morbida e flessuosa. Le uve raccolte a Ronco, piccole e maturate sotto il sole, si fondono armoniosamente con le nuove barrique americane, creando un equilibrio perfetto tra potenti note tostate e tannini rotondi e vellutati. Il suo colore denso, con riflessi violacei, e il finale ricco e persistente fanno di questo vino un Merlot nobile, da consigliare senza esitazione.

Annata	2018
Varietà di uva	100 % Merlot
Gradazione alcolica	12,5 %
Affinamento	30 mesi in Barriques
Imbottigliamento	15. settembre 2021
Maturazione	Pronto ad essere bevuto a partire da estate 2022
Picco di maturazione	2023 - 2029
Temperatura di degustazione	16° - 19°

Si abbina perfettamente a barbecue, arrosti e selvaggina, come pure a carne e sughi.