

«!» Merlot 2022



Produzent	Gianni Doglia
Land/Gebiet	Italien/Piemont
Appellation	Piemont Merlot DOC
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Merlot (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	15 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	1.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2032
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	556 Flaschen
Preis CHF	33.00

Eigentlich ist Gianni Doglia für seinen Moscato d'Asti weit herum bekannt. Mit seinem reinsortigen Merlot erfüllt sich Gianni aber einen lang gehegten Wunsch: einen grossen Rotwein aus der Merlot-Traube zu keltern. Die Trauben, ausschliesslich aus dem eigenen Rebberg gleich unterhalb seines Weinguts, werden von Hand gelesen. Nach der Vergärung reift der Wein während rund 15 Monaten in zwei Barriques aus französischer Eiche. Wunderbar einschmeichelnder Charakter mit süßem, feinkörnigem Tannin, frische Frucht, die an Brombeeren erinnert, dazu geröstete Kaffeebohnen und Kakaonoten. Trotz reifer Aromatik klar, präzis und frisch. Zu diesen Geschmackseindrücken stellt man am besten einen Eintopf mit Rindfleisch oder würzigen Hartkäse auf den Tisch.