



Art.-Nr.: 60975

TERRA NOBLE CIVIS MERLOT

REBSORTEN	Merlot
HERKUNFT	Chile
ANBAUREGION	Colchagua Valley
QUALITÄTSSTUFE	Wine of Chile
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,5 % Vol.
RESTSÜßE	2,8 g/l
SÄUREGEHALT	4,9 g/l
TRINKTEMPERATUR	14-16
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Merlot

BODEN

Der Terranoble Civism Merlot stammt aus dem berühmten Colchagua Valley, genauer gesagt vom Los Cactus Vineyard. Dieser Weinberg wurde 2010 angelegt und weist Böden alluvialen Ursprungs mit einigen granithaltigen Sektoren auf, die arm an organischem Material sind. Das kühle Klima, das durch die Nähe zu den Küstengebirgen beeinflusst wird, ermöglicht es den roten Rebsorten, eine exzellente Reife und hohe Qualität zu erreichen.

BESCHREIBUNG

Die Trauben für diesen Merlot wurden am 14. März von Hand gelesen und nach der Ernte sofort in Edelstahl tanks vergoren. Zuvor durchliefen die Trauben eine dreitägige Vormazeration, gefolgt von einer Gärung bei 25-27 °C, begleitet von sanften Umpumpvorgängen, um die Aromen optimal zu extrahieren. Nach der Gärung wurde der Wein einer einwöchigen Nachmazeration unterzogen. 50 % des Weins wurden sechs Monate lang in Holzfässern gelagert, um mehr Komplexität und Tiefe zu entwickeln.

Der Merlot zeigt eine tiefe rubinrote Farbe und entfaltet ein intensives, frisches Fruchtaroma. Am Gaumen kombiniert der Wein saftige Pflaumen- und Himbeernoten, die ihm eine angenehme Frische und Fruchtigkeit verleihen. Die weichen Tannine sorgen für einen ausgewogenen

TERRA NOBLE | CHILE | COLCHAGUA VALLEY

Geschmack, und der Wein endet mit einem langen und süßen Abgang.

Dieser Merlot passt ideal zu Gerichten wie Sorrentinos mit geröstetem Kürbis, Lamm oder „Aji de Gallina“. Empfohlen wird eine Serviertemperatur von 15-17 °C.

