



SIRCH



MERLOT Friuli Colli Orientali DOC



Ein frischer, fruchtiger, duftender Wein: Die Reifung verleiht ihm Milde und das Ergebnis ist würzig, weich und ausgewogen.

Diese schwarze Rebsorte, die ursprünglich aus der Gironde stammt und international weit verbreitet ist, hat ihren besten Ausdruck in Friaul-Julisch Venetien und insbesondere im DOC-Gebiet Friuli Colli Orientali gefunden. Die ersten Erwähnungen gehen auf das 18. Jahrhundert zurück, aber in Friaul finden wir sie erst Ende des 19. Jahrhunderts in der Gegend von Cividale und in einer Ausstellung im Jahr 1921. Bereits 1933 verkostete Professor Dalmasso ausgezeichnete Proben, wie er in „Agricoltura friulana“ schrieb, und nach der Ausstellung in Cividale betrachtete er Merlot als eine Rebsorte, die sich für die Herstellung von Weinen zur Lagerung eignet.

Rebsorte. Merlot

Bezeichnung. Friuli Colli Orientali DOC

Bodenbeschaffenheit. Überwiegend Mergel- und Sandstein mit eozänem Ursprung

Anbaumethode. Vorwiegend die Guyot

Weinlese. Sobald die phenolische Reife erreicht ist

Weinbereitung. Nach dem Entrappen werden die Trauben in Edelstahltanks gefüllt, um bei kontrollierter Temperatur zu gären.

Während dieser Phase wird der Most häufig umgerührt, um Farbe und Aroma aus den Schalen zu extrahieren.

Verfeinerung Sobald die Gärung abgeschlossen ist, wird der Wein in Stahltanks oder Barriques umgefüllt, wo er einige Monate lang auf der Hefe reift und bei konstanter Temperatur mit häufigem Batonnage gelagert wird. Am Ende dieses Zeitraums wird der Wein umgefüllt und verschnitten und dann in Flaschen abgefüllt, gefolgt von einer weiteren Periode der Verfeinerung in der Flasche

Organoleptische Beurteilung

Farbe: Rubinrot.

Bouquet: Klare Aromen von Brombeeren und Himbeeren, kombiniert mit Nuancen von Schokolade.

Geschmack. Am Gaumen hat er eine angenehme Würze und Weichheit, die ihm Rundheit verleihen, während leichte aromatische Anklänge einen fesselnden Schwung garantieren.

Gastronomisch. Empfehlungen Rotes Fleisch, Braten, Geflügel, Kaninchen und halbgereifter Käse.

Top zu Schmorfleisch in seinen verschiedenen Versionen

Serviertemperatur. 16 – 18° C