



## ANBAUORT

Conthey - Châtroz

## TERROIR

Kalkhaltig und Hügel aus Schuttmaterial

## REBSORTE

Merlot

## WEINBEREITUNG

Klassische Vinifikation im Edelstahltank.

## DEGUSTATIONSBEFUND

Der Merlot, in seiner ins dunkelrot gehenden Robe, ergibt einen körperreichen und typischen Merlot-Wein. An der Nase würzig, erinnert er an dunkle Früchte. Im Gaumen kräftig und anhaltend mit einem langen Abgang.

## LAGERFÄHIGKEIT

3 – 5 Jahre

## GASTRONOMIE

Rotes Fleisch, Grilladen & Lamm

## TRINKTEMPERATUR

16° Celsius