

Villiera

Merlot



Anbaugebiet: Südafrika - Stellenbosch

Jahrgang: **2020** Geschmack: **trocken**

Alkohol: 14,0 % vol. Verschluss: Kork

Säure: 5,9 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 3,5 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100% Merlot

Importeur: H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland

Auszeichnung: **Gold Michelangelo**

Empfehlung:

Idealer Begleiter zu Fleischgerichten aber auch zu Pizza und Pasta.

Beurteilung:

Charmanter, gehaltvoller Merlot mit viel Pflaumen- und Beerenfrucht. Seine Fülle wird durch einen frischen Säurespiegel ergänzt.

Ernte / Herstellung:

Die Ernte findet von Januar bis März statt und erfolgt im schonenden Handleseverfahren. Villiera setzt sich für humane Arbeitsbedingungen ein. Alkoholische Gärung nach 6 Tagen bei 26° C abgeschlossen
- 4 Tage verweilen Saft und Schale im Tank
- 12 Monate reift der Wein in Eichenfässern.
95% französische Eiche, 5% in amerikanischen Barrels

Weinerzeuger:

Das Weingut besitzt eine Anbaufläche von 260ha. Damit gehören sie zu einem der größten privaten Kellereien im Lande. Villiera setzt großen Wert auf biologischen Anbau, sowie nachhaltige Bewirtschaftung der Felder. So wurden seit 15 Jahren keine Pestizide mehr verwendet. Über 1000 freilaufende Enten schützen die Pflanzen vor Ungeziefer.



Art.-Nr.: 00520-20

