

SITO DELL'ULMO – MERLOT

I.G.T. SICILIA

Rebsorten 100% Merlot

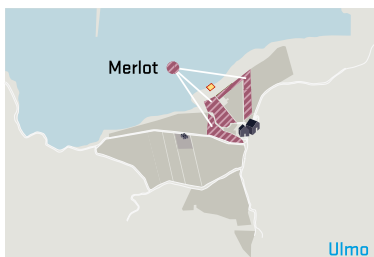
Anbaugebiet Sambuca di Sicilia (Agrigento)

Weingarten Ulmo

Kellerei Ulmo



Bereits mit dem allerersten Jahrgang ertete unser Merlot internationale Anerkennung: Eine limitierte Produktion aus unserem Weingarten Ulmo, der sanft bis zum Lago Arancio hin abfällt, präsentiert er sich reichhaltig, rund und kraftvoll. Diese außergewöhnliche Variation dieser edlen Rebsorte hat mittlerweile den Weg in viele der prestigeträchtigsten Restaurants und Weinkeller rund um die Welt gefunden.



Vinifikation Nach der Abbeerung 14 Tage Mazeration auf den Schalen. Nach dem Mostabstich affiniert der Wein 14 Monate lang in Barriques aus Allier-Eiche

Lagerungsfähigkeit 8-10 Jahre, aber auch gut sofort zu trinken

Bei der Verkostung

Farbe Kompaktes Rubinrot

Nase Feine Aromen von schwarzen Johannisbeeren, reifen Zwetschgen und kandierten Veilchen. Leichte balsamische Noten und Aromen von Heilkräutern

Gaumen Volles, dichtes Gewebe, vibrierend. Die Tannine sind von der Struktur und der Persönlichkeit des Weines gebündelt. Endlos im Abgang

Serviovorschläge Ideal zu gut gereiftem Käse und Fleischgerichten

Aus der Küche des Hauses Planeta Mit altem Wein gegartes Filet, Wildschwein im Ofen geschmort, Suppe von Linsen aus Ustica

Aus der sizilianischen Küche Rinder-Gulasch mit Kartoffeln, Kaninchen in Rotwein, Hasenpfeffer

Aus unserer Küche La Foresteria leicht geräucherte Entenbrust mit Apfel-Caponata, Wildschwein-Häppchen mit Quitten in Merlot-Reduktion