

AAMO

I.G.T. - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

MERLOT

Unser exklusiver Merlot-Wein aus der Toskana trägt eine besondere Widmung: Er ist unseren geliebten Töchtern Alina und Adriana gewidmet. Dieser edle Tropfen verkörpert nicht nur die Essenz der toskanischen Weinbaukunst, sondern auch die tiefen Gefühle und die herzliche Liebe, die wir für unsere Töchter empfinden.

Die Toskana, bekannt für ihre sanften Hügel, das mediterrane Klima und die fruchtbaren Böden, bietet ideale Bedingungen für den Anbau hochwertiger Trauben. Unser Merlot, der in einer privilegierten Lage unseres Weinberges heranreift, ist das Ergebnis sorgfältiger Pflege und Hingabe. Jede Traube wird handverlesen, um sicherzustellen, dass nur das Beste in die Flasche gelangt.

Dieser Merlot besticht durch seine tiefrote Farbe und sein reiches Bouquet, das an dunkle Beeren, Pflaumen und feine Gewürze erinnert. Am Gaumen entfaltet er eine samtige Textur mit eleganten Tanninen und einem langen, harmonischen Abgang. Jeder Schluck dieses Weins erzählt die Geschichte der toskanischen Landschaft und der Liebe, die in seiner Herstellung steckt. Die Widmung an Alina und Adriana macht diesen Merlot zu etwas ganz Besonderem. Sie symbolisiert unsere Dankbarkeit und unsere tief empfundene Zuneigung. Jeder Tropfen ist ein Tribut an ihre Schönheit, ihre Stärke und die Freude, die sie in unser Leben bringen. Möge dieser Wein nicht nur unsere, sondern auch die Herzen all jener erwärmen, die ihn genießen. Mit diesem Merlot aus der Toskana wollen wir nicht nur einen erstklassigen Wein präsentieren, sondern auch eine Brücke schlagen zwischen Tradition und Familie, zwischen der Kunst des Weinbaus und der unvergänglichen Liebe zu unseren Töchtern. Auf Alina und Adriana – möge ihre Zukunft so strahlend und erfüllend sein wie dieser kostbare Wein.

Einheiten	75 cl, 150cl
Weinlese	Ende September, wird nur in den besten Jahren produziert
Reifung	24 Monate in neuen französischen Barriques aus Eichenholz Dauben, welche mindestens 36 Monate lang gelagert wurden
Weintrauben	Merlot 100%
Alterung	Bis zu 20 Jahre in der Flasche
Alkoholische Stärke	15,5% vol.
Gastronomische Paarungen	Ideal zu Wildgerichten, Braten, gegrilltem rotem Fleisch, reifem Käse und einer guten Zigarre
Tipps zur Verkostung	Die optimale Temperatur liegt bei 16-18 °C in großen Tulpengläsern, in denen sich der Wein gut mit Sauerstoff anreichern und das Bouquet entfalten kann. Es wird empfohlen, den Wein 4 Stunden vor dem Genuss zu öffnen
Verschluss	Glasstopfen

