



Fuego Austral Merlot

Algemeen

Jonge, fruitige blend met 100% Merlot. De druiven werden in April manueel geoogst. Na de gisting wordt deze wijn gedurende 3 maanden bewaard in Inox tanks. Dit resulteert in een jonge, speelse, soepele fruitbom die bij menig maal past van kaas tot BBQ over pasta's. De flessen blijven trouwens nog 6 maanden na botteling op het bedrijf om verder te rijpen op fles, waardoor er reeds een aantal tertiaire aroma's kunnen vrijkomen.

Soort

Rood fris

Bodem en ondergrond

Graniet, Stenen

Druif

Merlot

Land

Chili

Regio

Maipo Valley

Jaargang

2019

Rijping

Inox

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens kersenrode kleur met dunne, traag aflopende tranen.

Geur

Mooie, correcte neus met een waaier aan aroma's. Rijp rood en zwart fruit (kersen, krieken, bessen, cassis) in combinatie met een zekere floraliteit (violen), een hint van vanille en eventueel een lichte animale toets.

Smaak

In de mond komt vooral het fruit terug aangevuld met een lichte frisheid en zachte tannines. De aanwezige zuren zijn present en zorgen voor een aangename frisheid. De afdronk is gemiddeld en doorspekt met fris, jong fruit.

Gastronomie

Deze speelse, jonge wijn wil zijn soepelheid en frisheid etaleren bij eenvoudige gerechten zoals BBQ, pastagerechten. Kan echter ook bij een stukje rood rundsvlees of rosé gebakken varkensvlees. Hij voelt zich tevens in zijn nopjes bij halfharde of harde kazen (abdijkaas, gouda).



Lekker bij

BBQ, Kazen, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees

Alcoholgehalte

13.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Schroefdop

Minimaal bewaarpotentieel

3 jaar