



LANDOLT WEINE

Armador Merlot Odfjell Vineyards 2008



Typ:	Rot mittelkräftig
Auszeichnung(en):	88 Wine Spectator
Herkunft:	Chile, Valle Central
Traubensorte(n):	Merlot
Produzent:	Odfjell
Ausbau:	Teilweise Barrique
Alkoholgehalt:	14.5% Vol.
Genussphase:	2 - 5 Jahre nach Ernte
Ausschanktemp.:	16 - 18 °C
Artikelnummer:	08108708
Grösse; Gebinde:	75 cl; 6er Karton
Preis:	CHF 16.30

<http://www.odfjellvineyards.cl>

Degustationsnotizen

Tiefdunkles Brombeerrot. Ausgeprägte Beerenaromatik, unterlegt mit dezenter Würzigkeit. Dichte, samtige Gaumenstruktur, Pflaumenkompott. Weicher, langer Ausklang.

Kulinarische Empfehlung

Passt ideal zu Entenbrust, Rehschnitzel oder zu einem Sweet-and-sour Gericht, das aber nicht zu scharf sein sollte.

Bemerkungen/Informationen

Mit dem Rebbau hat Odfjell Anfang der 90er Jahre begonnen. Sie wählten ausschließlich rote Rebsorten. Heute bewirtschaftet Odfjell Vineyards 85 Hektar, die mit Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère, Syrah, Cabernet Franc und Malbec bestockt sind.

Preisänderungen vorbehalten, Aktionspreise befristet gültig. (09.02.2012)

Landolt Weine AG, Bederstrasse 77, 8027 Zürich, Tel. 044 283 26 26, Fax 044 283 26 96
www.landolt-weine.ch