



## EAGLE RESERVA Merlot

**Rebsorte:** 100% Merlot

**Weingärten:** Valle del Maule, Zentraltal/Chile

**Boden:** Sandig

### Vinifikation

Handlese

Mazeration

Gärung im Edelstahltank

Malolaktische Gärung

6-monatige Reifung im französischen Barriquefass

Filtration

Abfüllung in Flaschen

### Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,5% vol.

Restsüße 2,3 g/l

Gesamtsäure 5,8 g/l

### Verkostungsnotizen

Dunkelrot, fast schon violett in der Farbe. Ausdrucksvoll und komplex in der Nase, besonders die Aromen von roten Früchten, Nüssen und leichte Noten von schwarzem Pfeffer kommen hervor und vereinen sich harmonisch mit Nuancen von Vanille, Schokolade, Rauch und Tabak durch die 6-monatige Reifung im Barriquefass. Intensiv im Mund, vollmundig, rund, ausgeglichen und ein lang anhaltendes Finale machen den EAGLE RESERVA perfekt. Trocken.

### Empfehlung

Ein toller Wein zum Menü und zu feinen Fleischgerichten.

**Serviertemperatur:** 16-18° C