

Eagle Peak Merlot

Fetzer, Kalifornien



| | |
|---------------------|--|
| Kategorie: | Rotwein |
| Rebsorte: | Merlot, Petite Syrah, andere |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | weich, fruchtig, vollmundig, weiche Tannine |
| Alkohol: | 13,5 vol. % |
| Serviertemperatur: | 16-18 °C |
| Servierempfehlung: | zu geschmorten Fleisch und Wild, kräftig gebratenem Fisch & Geflügel, gereiftem Hart- & Rotschmierkäse |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 81 03 07 |

Charakteristika

Warme Aromen von Kirschen und Pflaumen mit Noten von Mokka, Lakritze und Salbei. Am Gaumen weich, fruchtig und rund mit sanften Tanninen und einem fruchtigen Nachhall.

Klima/Terroir

Aufgrund konstanter Wetterbedingungen, viel Sonnenschein und wenig Regen von April bis Oktober kommen die Trauben zur perfekten Reife. Die Bodenbeschaffenheit in Kalifornien ist recht unterschiedlich und reicht von sandigen und lehmigen Böden bis hin zu Kies und leichten Lössböden.

Ausbau

Nach der Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert vergoren und ausgebaut.

Das Weingut

Der Name Fetzer ist untrennbar mit den Anfängen des nachhaltigen Weinbaus verbunden. 1968er startete Firmengründer Barney Fetzer seine eigene kleine Rebellion, indem er sein Rebland konsequent nach umweltbewussten Weinbaumethoden bewirtschaftete – als erster kalifornischer Winzer und lange bevor der Begriff „Nachhaltigkeit“ zum Schlagwort wurde. Heute arbeitet die „Grüne Kellerei“ aus der Provinz Mendocino zu hundert Prozent mit erneuerbaren Energien. Regelmäßige Prämierungen in allen relevanten Weinwettbewerben sind ein eindrucksvoller Beleg für das hohe Qualitätsniveau der kalifornischen „Wein-Rebellen“.

