

Galil Mountain "Meron"

rote Cuvée 2015

AMKA



Das Weingut:

Das Gebiet in den Bergen von Obergaliläa ist Herz und Seele der Galil Mountain Winery. Seit über 2000 Jahren sind diese Berge, die zu den höchsten Israels zählen, dank einzigartiger Topographie, Boden und Klima der perfekte Ort für den Weinanbau. Die Galil Mountain Winery sucht das sensible Gleichgewicht zwischen Tradition und Moderne zu bewahren.

Die Vinifikation:

Auf einen regnerisch-kalten Winter folgte eine kühle Saison mit später Lese aber guter Frucht. 14-tägige temperaturkontrollierte Maischegärung bei 28°C. Malolaktische Gärung. Abschließend 16-monatige Reife in französischen Eichefässern.

Der Wein:

Ein brillantes, samtiges Purpurrot erstrahlt im Glas. Die Nase umspielen saftige lila Zwetschen, frische Beerenfrüchte und Kirsch-Marmelade, gepaart mit Eindrücken von Kakao, gebräunter Butter und gerösteter Eiche. Am Gaumen spiegeln sich die Aromen wieder, der "Meron" präsentiert sich samtig, mit einem angenehmen, ausgiebigen Nachhall.

Die Analyse:

Trocken, Restzucker 2,5 g/l, Säure 5,5 g/l, Alkohol 15 %vol.

Die Speisen:

Hervorragender Begleiter von Kalb, Rind, Wildbret, würzige Nudelgerichte und den meisten Käsesorten.