



Wein: **Svual**

Rebsorte: Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 30%

Produktionsgebiet: Grave von Friaul

Die Weinerzeugung der Trauben wurde getrennt durchgeführt mit einer Aufweichung von ca. 20 Tagen. Der Wein wurde dann sofort in Barrique umgesetzt, wo die malolaktische Gärung und die 24 Monate lange Verfeinerung auf dem Hefesatz stattfand.

Der Name "Svual" bedeutet "Flug" auf Friaulisch.

Der Wein zeigt im Glas eine intensive rubinrote Farbe mit lila Nuancen, die Aromen deuten auf reife rote Früchte an, wobei das Holz Komplexität und eine Gewürznote beiträgt, ohne den Geschmack zu dominieren. Die spürbaren Tannine wirken sich nicht aggressiv aus, der Wein ist wohlschmeckend und körperreich mit einem bemerkenswerter Abgang.

Der Wein passt zu rotem Fleisch und Wildgerichte oder reifem Käse.

Servieren bei einer Temperatur von 20 Grad.

Wir empfehlen, die Flasche mindestens eine halbe Stunde vor dem Servieren zu öffnen.

