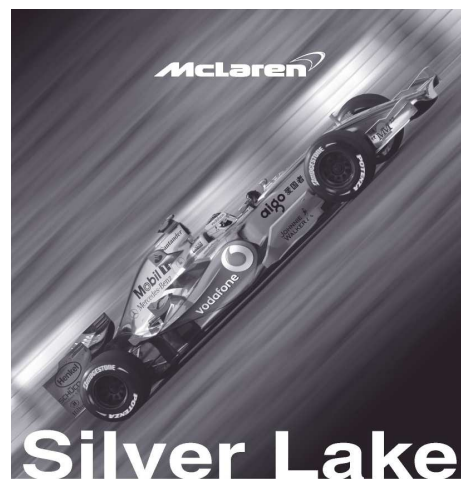


# „Silver Lake“ Merlot/Zweigelt 2008

**Gereicht als:** Wein zu kräftigen  
Hauptspeisen  
**Serviertemperatur:** Zimmertemperatur  
**Technische Daten:** Alc: 14 % vol.  
**Lagerpotential:** 10-15 Jahre  
**Sorten:** 80% Merlot/ 20% Zweigelt



*Enjoy the taste of success with this  
Limited Edition wine specially created  
for the Vodafone McLaren Mercedes Team*

## Geschmack:

Der Wein präsentiert sich im Glas in einem kräftigen Purpurrot mit in schwarze gehendem Kern. Ausgeprägte Schlierenbildung. Der erste Eindruck in der Nase wird von dunklen Beeren und feiner Schokoladearomatik gepaart mit etwas Pflaume geprägt. Im Hintergrund sind Anklänge von Zedernholz und eine leicht pfeffrige Würze wahrnehmbar.

Am Gaumen setzen sich die Beerenaromatik und die Schokolade fort. Nuancen von Zedernholz, rotem Pfeffer und reifen Pflaumen verleihen dem Wein seine Tiefgründigkeit.

Ein kräftiger Körper mit gut integriertem Alkohol sowie ausbalancierter Säure und samtigen Tannin münden in einem von Frucht und Würze getragenen schier endlos langem Abgang.



## Empfohlene Speisekombinationen:

Passt perfekt zu Steak, Wild, Bergkäse oder ganz einfach pur.

## C.I.A. - Catering by Iain & Angela/Illmitz/Burgenland empfiehlt:

Geröstetes Filet vom Steppenrind, weiße Zweibellyonnaise und Yorkshire Pudding

### Wein-Info:



### Food-Info:



[www.willi-opitz.at](http://www.willi-opitz.at)

+

[www.private-dining.at](http://www.private-dining.at)