



Trentasei

Merlot Ticino DOC, Gialdi Vini

Ein Merlot, 36 Monate im Barrique gereift

Beschreibung:

Der Name verrät es schon, der Trentasei wurde für 36 Monate in französischen Barriques ausgebaut. Die Merlot-Trauben wurden nach der Ernte etwas angetrocknet, um dem Wein eine besonders reife und aromatische Note zu verleihen.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, granatrote Nuancen. Ein traumhaftes Bouquet, das Düfte von reifen Pflaumen, Mon Chéri und Röstaromen wie Caramel und Vanille zeigt, von einer schönen Reife und Intensität zeugend. Am Gaumen überzeugt die kraftvolle Merlotaromatik mit vorwiegend roter Frucht, etwas Würze und viel Schmelz; die reifen Gerbstoffe sind hervorragend eingebunden, nach der Mitte zeigt der Trentasei viel Stoffigkeit und Fruchtdruck, vanilleartiges, langes Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten wie Hirschrücken oder auch Rindgerichten wie Entrecôte Café de Paris, Rindsvoressen und Schmorbraten. Spannend auch zu gereiftem Käse.

Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Gialdi Vini

Alkoholgehalt: 14.8%

Artikelnummer: 0877120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Trentasei

Merlot Ticino DOC
Gialdi Vini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 19/20
Alkoholgehalt:	14.8%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.