



Bianco di Tambo

Merlot Bianco Ticino DOC, Tamborini

Ein sehr moderner, zeitgemässer Tessiner Weisswein

Beschreibung:

Aromenprofil:

Mittleres Gelb, kupferfarbene Reflexe. Eine sehr einnehmende Nase, die Noten nach Mirabellen, Honigmelone und Vanille offenbart, auch etwas Brioche und Menthol. Am Gaumen sehr cremig und fruchtbetont, nun auch Golden Delicious, von zarter Würze und Vollmundigkeit, auch einige geröstete Haselnüsse sind auszumachen; eine dezente Säurestruktur im anhaltenden Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Tamborini

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.2%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 1374424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bianco di Tambo

Merlot Bianco Ticino DOC
Tamborini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.2%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.