



Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo, Vinattieri Ticino

Der Massstab für Tessiner Merlot

Beschreibung:

Für die hohe Dichte dieses Tessiner Merlots sorgt ein besonderes Verfahren – die Passerillage ist eine Spezialität von Vinattieri: Dafür werden rund 10% des Leseguts vor der Pressung angetrocknet, was einen konzentrierten Rotwein mit verführerischer Fülle und intensiver Aromatik hervorbringt.

Aromenprofil:

Strahlendes Rubinrot von mittlerer Intensität: schwarze Kirschen, Blaubeeren sowie Caramel und etwas Vanille, auch ein Hauch Süssholz. Am Gaumen kompakt, mit viel Explosivität und einer typischen Merlot-Aromatik, auch einige Veilchennoten, unterlegt von einer guten Frische; angenehme Röstaromen, die aber nicht dominieren, feine Tannine, anhaltendes Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Vinattieri Ticino
Ausbau:	13 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0560324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo
Vinattieri Ticino

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	13 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.