



## Il Querceto

Merlot Barrique Ticino DOC, Terreni alla Maggia

Weinanbau mit Seeblick – seidiger Merlot von grosser Eleganz

### **Beschreibung:**

Das Westufer des Lago Maggiore hat sich längst König „Merlot“ erobert, im milden Seeklima zeigt die Rebsorte als Solist ungeahnte Qualitäten, mit geradezu verschwenderischem Charme. Beim Weingut Terreni alla Maggia weiss man mit ihr umzugehen, blickt man doch auf 90 Jahre Erfahrung in der Tessiner Rebkultur zurück. In dieser traumhaften Oase gerät der Merlot Querceto sehr kraftvoll und zeigt sich mit eindrucksvoll dunkelroter Farbe. Reife Kirschfrucht entströmt dem Glas, am Gaumen ein Hauch Vanille – ganze 30 Monate in neuen Barriquen liefern stützendes Tannin, das seidig eingebunden ist; dazu ein Hauch&nbsp;Süsskirsche und Pfeffer, crémig und charmant von schokoladiger Frucht umhüllt. Ein betörender Wein mit langem Nachhall.

### **Degustationsnotiz:**

Dunkles, dichtes Rubinrot. Intensives, vielschichtiges Bouquet nach Cassis, gedörrten Pflaumen, exotischen Hölzern, feinen Röstaromen. Ungemein einnehmender, mundfüllender Gaumen mit fantastischer Merlotaromatik, wilde Kirschen, filigrane, süsse Tannine, herrliche Barriquenoten, anhaltend bis zum langen Finale.

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Produzent:</b>	Terreni alla Maggia
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0115019

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Il Querceto

Merlot Barrique Ticino DOC  
Terreni alla Maggia

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.