



Balin

Svizzera Italiana IGP, Cantina Kopp von der Crone Visini

Parker: «So much elegance and finesse»

Beschreibung:

Dicht, ruhig und von bemerkenswerter innerer Spannung verbindet dieser Merlot konzentrierte Frucht mit würziger Tiefe und klarer Struktur. Aus dem südlichen Tessin stammend und behutsam in der Barrique ausgebaut, zählt er zu den langlebigsten und charakterstärksten Merlots der gesamten Schweiz.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, granatfarbene Akzente. Gut gereifte Pflaumen, Preiselbeeren und Hagebuttengelée in der perfekt ausgereiften Nase, auch etwas Tabak und Lakritzenoten, schliesslich Vanille. Konzentriert und vielschichtig am Gaumen, eine feine Merlot-Frucht manifestiert sich, an rote Kirschen und Himbeeren erinnernd, ergänzt durch deutlich würzige Noten, nach und nach auch Milkschokolade, angenehm rund und ein grandioses Lagerpotenzial versprechend; saftiges, sehr präzises Finale mit feinmineralischen Akzenten.

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:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Cantina Kopp von der Crone Visini

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 95% Merlot, 5% Arinarnoa

Artikelnummer: 0301117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Balin

Svizzera Italiana IGP
Cantina Kopp von der Crone Visini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	95% Merlot, 5% Arinarnoa
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.