



Balin

Svizzera Italiana IGP, Cantina Kopp von der Crone Visini

Feinste Merlot-Frucht aus dem Sottoceneri

Beschreibung:

Spielt in der Top-Liga der Tessiner Merlots.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe von mittlerer Intensität, granatfarbene Akzente. Gut gereifte Pflaumen, Preiselbeeren und Hagebuttengelée in der perfekt ausgereiften Nase, auch etwas Pfeffer und Lakritzennoten, schliesslich auch Nougat. Konzentriert und vielschichtig am Gaumen, eine feine Merlot-Frucht manifestiert sich, an rote Kirschen und Himbeeren erinnernd, ergänzt durch deutlich würzige Noten, etwas Unterholz und Vanille, angenehm samtig und ein gutes Lagerpotenzial versprechend; saftiges, sehr präzises Finale, das anhält.

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:

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

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Cantina Kopp von der Crone Visini

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 94% Merlot, 5% Arinarnoa, 1% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0301119

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):	94% Merlot, 5% Arinarnoa, 1% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.