



Balin

Svizzera Italiana IGT, Cantina Kopp von der Crone Visini

Feinste Merlot-Frucht aus dem Sottoceneri

Beschreibung:

Spielt in der Top-Liga der Tessiner Merlots.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, zum Rand hin leicht aufhellend. Gut gereifte Pflaumen, Kirschen und Preiselbeeren in der perfekt ausgereiften Nase, auch etwas Mocca und Lakritzennoten. Dicht und vielschichtig am Gaumen, eine feine Merlot-Frucht manifestiert sich, ergänzt durch subtil würzige Noten, wunderbar mit der Frucht verwoben; trotz seiner Konzentration ausgesprochen elegant, mit festen Gerbstoffen; nach und nach auch Vanille und Milchsokolade, angenehm rund und ein schönes Lagerpotenzial versprechend; saftiges, sehr präzises Finale.

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 2031

Rebsorte(n): 92.5% Merlot, 5% Arinarnoa, 2.5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0301120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Balin

Svizzera Italiana IGT
Cantina Kopp von der Crone Visini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Falstaff 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	92.5% Merlot, 5% Arinarnoa, 2.5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
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.