

# **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 Lakritzenoten. 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 Milchschokolade, 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: 14.0%

**Rebsorte(n):** 95% Merlot, 2.5% Arinarnoa, 2.5% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0301122

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## **Balin**

Svizzera Italiana IGT

Cantina Kopp von der Crone Visini

**Herkunft:** Schweiz

Ratings: Falstaff 94/100, René Gabriel 19/20, Score

18.5/20

**Rebsorte(n):** 95% Merlot, 2.5% Arinarnoa, 2.5% Cabernet

Sauvignon

Weinbau: Traditionell

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0%

**Servier:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.