



Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Die Höchstnote vom Gambero Rosso für diesen Ausnahme-Merlot

Beschreibung:

Dieser Einzellagen-Merlot mit der Etikette des Tessiner Star-Architekten Mario Botta ist eine Klasse für sich. Auch als Magnum erhältlich.

Degustationsnotiz:

Die Degustationsnotiz zeigt ein dichtes Rubinrot, etwas aufgehellt zum Rand hin. Bordeaux-artige Nase nach Pflaumen und Himbeeren, auch dezente Röstaromen, Caramel, etwas Wildleder. Eleganter Auftakt, am Gaumen eine schöne Fruchtsüsse zeigend, sehr aromatisch im rotfruchtigen Bereich, noch präsenste Tannine; insgesamt von hervorragender Struktur und Intensität; ein langes, viel Potenzial aufzeigendes Finale mit viel Finesse.

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
Ausbau:	19 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0527713

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	19 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.