



Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Der Massstab für Tessiner Merlot

Beschreibung:

Der Vinattieri Rosso ist der Top-Cru des Weinguts Vinattieri Ticinesi. Zudem einer der wenigen Merlots der Schweiz mit internationaler Ausstrahlung. Er überzeugt durch seine beeindruckende Komplexität und Vielschichtigkeit. Die Tannine zeigen eine leichte Süsse und und erinnern an einen gereiften Pomerol.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubin, etwas aufgehellt zum Rand hin. Eine Nasenaromatik, die sich sofort im Glas breit macht: Bordeaux-artige Noten nach Pflaumen und Himbeeren, auch dezente Röstaromen, Caramel, etwas Wildleder und ein Hauch Liebstöckel. Eleganter Auftakt, am Gaumen eine komplexe Frucht zeigend, sehr aromatisch im rotfruchtigen Bereich, noch präsenste Tannine; insgesamt von hervorragender Struktur, Intensität und Frische; ein langes, viel Potenzial aufzeigendes Finale mit einer grossartigen Vinattieri- 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:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0527718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Falstaff 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.