



Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo, Vinattieri Ticino

Der Massstab für Tessiner Merlot

Beschreibung:

Für die hohe Dichte dieses Tessiner Merlots sorgt ein besonderes Verfahren – die Passerillage ist eine Spezialität der Vinattieri: Dafür werden rund 10 Prozent des Leseguts vor der Pressung angetrocknet, was einen konzentrierten Rotwein mit verführerischer Fülle und intensiver Aromatik hervorbringt.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot von mittlerer Intensität: schwarze Kirschen, Blaubeeren sowie Caramel und etwas Vanille, auch ein Hauch Süssholz. Am Gaumen kompakt, mit viel Explosivität und einer typischen Merlot-Aromatik, auch einige Veilchennoten, unterlegt von einer guten Frische; angenehme Röstaromen, die aber nicht dominieren, feine Tannine, anhaltendes Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Vinattieri Ticino

Ausbau: 17 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 0560322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo
Vinattieri Ticino

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.