



Scala

IGT Svizzera Italiana, Cantina Kopp von der Crone Visini

Grosser Lagerwein mit samtiger Eleganz

Beschreibung:

Südlich von Lugano, umgeben von Rebstöcken und Wald, im malerischen Ort Barbengo, liegt das Weinparadies des Ehepaars Anna Barbara Kopp von der Crone und Paolo Visini. Sie legen Wert darauf, Weine mit Charakter und langer Lebensdauer zu keltern. Ihre feinwürzige Cuvée Scala bietet genau das: Sie weist Ecken und Kanten auf und belohnt diejenigen mit ihrem wahren Potenzial, die die Geduld aufbringen, ihr ein paar Jahre der Reife zu gönnen.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot, granatfarbene Akzente. Eine auffallend offene, rotbeerig geprägte Nase mit einer passenden Würze, sehr elegant abgestimmt. Am Gaumen zeigt sich der Scala sehr homogen, mit einem schönen Fruchtausdruck und guter Konzentration, viel Saftigkeit und bestens eingebundenen Tannine; röstartige Aromen nach Caramel und Vanille, aber auch etwas Zimt, im langanhaltenden, viel Potenzial aufzeigenden Finale. Wiederum hervorragend gelungen.

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: Cantina Kopp von der Crone Visini

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 90% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0685318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Scala

IGT Svizzera Italiana
Cantina Kopp von der Crone Visini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.