



Scala

Svizzera Italiana IGT, Cantina Kopp von der Crone Visini

Grosser Lagerwein mit samtiger Eleganz

Beschreibung:

Der Scala ist eine Cuvée aus den Sorten Merlot, Petit Verdot und Cabernet Franc. Das Traubengut stammt aus Pedrinete, Obino und Sementina.

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 Tanninen; röstartige Aromen nach Caramel und Vanille, aber auch etwas Zimt, im langanhaltenden, viel Potenzial aufzeigenden Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnitteltem, 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%

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

Artikelnummer: 0685320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Scala

Svizzera Italiana IGT
Cantina Kopp von der Crone Visini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Sauvignon
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.