Gota

Svizzera Italiana IGT, Cantina Kopp von der Crone Visini

Die Tessiner Rotweine spielen ganz oben mit

Beschreibung:
Erst im Jahre 2006 kam es zur Kooperation, als Barbara von der Crone und Paolo Visini ihre Weingüter verknüpften. Während die Güter zusammenwuchs, änderten sich die Bedingungen für den Weinanbau. Vor allem die roten Trauben des Tessin profitieren seitdem von der Klimaveränderung. Dieser Qualitätsschub bevorteilte auch die Weine von Barbara und Paolo, bei Vergleichsproben sorgten ihre Weine für Aufsehen. Allerdings bewirtschaften sie lediglich sieben Hektar unter nachhaltigen Grundsätzen; dementsprechend gering ist auch die abgefüllte Menge. Dunkles Rot, reife Pflaumenfrucht katapultiert sich in die Nase und setzt sich auch am Gaumen fort, mit seidiger Textur, dazu etwas Zartbitterschokolade, dabei komplex und harmonisch, herrlich saftig und sanft ausklingend – ganz stark, was Kopp van der Crone und Visini hier abliefern.
Degustationsnotiz:
Leuchtendes Rubinrot, granatrote Akzente. Ein sehr vinöses Nasenbild, das rote Johannisbeeren, Himbeeren und einige Ruchbrottöne erkennen lässt, auch eine feine Würze und einige blumige Noten. Am Gaumen sehr ausgeglichen, mit feinen Fruchtnoten, nuch auch deutlich zimtige Noten und Milchschokolade, die Gerbstoffe zeigen noch etwas Grip, insgesamt sehr charaktervoll; gute Abgangslänge mit einer passenden Frische.
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:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0698222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gota

Svizzera Italiana IGT
Cantina Kopp von der Crone Visini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch