



Arzo

Merlot Ticino DOC, Gialdi Vini

Hochgelobter Merlot aus dem Mendrisiotto

Beschreibung:

Ein unabdingbarer Rotwein, wenn man ein Gefühl für die Landschaftsästhetik des Tessins erhalten möchte. Für jeden Geniesser ein Muss!

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot. Eine auffallend offene und sehr ausdrucksstarke Nase nach Kirschen und Himbeeren im schönen Wechselspiel mit den perfekt balancierten Röstaromen nach Caramel und Crémant-Schokolade, auch etwas getrocknete Feige. Elegant und von sehr feiner Textur der Gaumen, sich nach und nach aufbauend und explosiver werdend, wohlbalanciert und von schöner Struktur; die südliche Wärme kommt sehr schön zum Ausdruck, begleitet von viel Saftigkeit; sehr langes, anhaltendes Finale, das ein feines Potenzial aufzeigt.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Gialdi Vini
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0837818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Arzo

Merlot Ticino DOC
Gialdi Vini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.