36 Trentasei

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Voll, weich und sehr komplex

Beschreibung:
Ein Meditationswein mit 36 Monaten Barrique-Ausbau auf der Basis von angetrockneten Merlot-Trauben.
Degustationsnotiz:
Konzentriertes Rubin, granatfarbene Nuancen. Eine einladende Nase mit vorwiegend reiffruchtigen Aromen nach gedörrten Zwetschgen, Backpflaumen, aber auch schwarzen Kirschen, die sich mit den Aromen von Caramel und Milchschokolade vermählen, auch eine Spur Kokos. Am Gaumen entfaltet sich eine warme Aromatik, die an Himbeeren und Preiselbeeren erinnert, sehr weich und ausgesprochen ausdrucksstark, unterlegt von einer passenden Frischenote und weichen Tanninen; über die Mitte hinaus enorm intensiv bleibend, von prächtiger Struktur und Dichte; langer, Mokka-betonter Finish.
Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten wie Hirschrücken oder auch Rindgerichten wie Entrecôte Café de Paris, Rindsvoressen und Schmorbraten. Spannend auch zu gereiftem Käse.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Gialdi
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0877113

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

36 Trentasei

Merlot Ticino DOC
Gialdi

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Decanter 92/100, Mondial du Merlot Gold/, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

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