



Lamone

Merlot Ticino DOC Riserva, Cantina Pelossi

Kraftvolle Merlot-Riserva aus dem Luganese

Beschreibung:

Die Geschichte des Weinguts Pelossi nahm ihren Anfang 1987 mit der Bepflanzung von erstklassigen Terrassenlagen in der Gemeinde Agra am Luganersee. 2001 folgte der Bau einer Kellerei in der Heimatgemeinde von Sacha Pelossi. Der studierte Önologe hat dem Lamone seine unverkennbare Handschrift verliehen: Die Riserva begeistert mit Kraft und grossartiger Lagerfähigkeit – und sie macht deutlich, dass die Cantina Pelossi ihren Platz auf der GaultMillau-Liste der besten 125 Schweizer Weingüter verdient hat.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, etwas aufgehellt zum Rand hin. Pflaumen, Preiselbeerkonfitüre und eine subtile Würze in der balancierten, ausdrucksstarken Nase, auch einige blumige Noten. Am Gaumen zeigt sich eine gute Intensität, die sich aus einer typischen Merlotfrucht, einer passenden Frische und gut eingebetteten Gerbstoffen zusammensetzt, insgesamt einen schönen Trinkfluss und eine vielfältige Komplexität zeigend, die Röstaromen sind spürbar und ergänzen diesen Merlot aufs Schönste; präzises, langes Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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: Cantina Pelossi

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 0985522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lamone

Merlot Ticino DOC Riserva
Cantina Pelossi

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Grand Prix du Vin Suisse Gold/, Mondial du Merlot Silber/, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.