



Riva del Tasso

Rosso Ticino DOC, Cantina Pelossi

Bordeaux-Blend mit Tessiner Eleganz

Beschreibung:

Sortentechnisch wandelt diese harmonische Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon auf den Spuren von Bordeaux, geschmacklich ist sie aber klar im Tessin zuhause. Nach knapp zwei Jahre in französischen Barriques präsentiert sich der Riva del Tasso mit einem komplexen und intensiven Bouquet, das an reife schwarze Früchte erinnert sowie einer reichen und raffinierten Struktur am Gaumen. Ein perfekt zwischen Eleganz und Strenge balancierter Rotwein, der ebenso eindrucksvoll das handwerkliche Können von Sacha Pelossi wie die landschaftliche Schönheit der Rebberge am Lago di Lugano widerspiegelt.

Degustationsnotiz:

Sehr dunkles Rubinrot. Eine noble, sehr ausdrucksvolle Nase mit Noten nach Heidelbeergelee, Cassis und sanften Röstaromen. Am Gaumen setzt sich die schwarzbeerige Frucht fort, dazu gesellt sich ein feiner Schmelz; von guter Dichte und einer konzentrierten, Potenzial aufzeigenden Struktur, sehr facettenreich; grossartiges, langanhaltendes 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: 23 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 50% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0985719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riva del Tasso

Rosso Ticino DOC
Cantina Pelossi

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	23 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.