



Platinum

Merlot Ticino DOC, Gialdi Vini

Grossartig komponiert, ein Langstreckenläufer

Beschreibung:

Der Platinum ist ein grosser Tessiner Merlot, der in der ganzen Schweiz eine treue Anhängerschaft hat. Die Trauben werden bei optimaler Reife geerntet und anschliessend in kleinen Kisten an einem kühlen, gut durchlüfteten Ort angetrocknet. Dabei verlieren die Trauben etwa 10% ihres Wasseranteils. Nach der Vinifikation folgt ein mehrmonatiger Ausbau in französischen Barriques.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, leicht aufgehellter Rand. Viel Kirschfrucht, Pflaumen und vollreife Himbeeren im wunderbar offenen Bouquet, ergänzt durch etwas Zimtwürze, geröstete Mandeln, Milkschokolade und eine Spur Anis. Weicher Auftakt, abgelöst von einer perfekt balancierten Merlotfrucht, getragen von rotfruchtigen Noten und einer passenden Röstaromatik, sehr fein texturiert, druckvoll, und mit reifen Gerbstoffen ausgestattet; weit über die Mitte hinaus aromatisch nicht nachlassend, einige mineralische Noten im frischen 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:	Gialdi Vini
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1036919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Platinum

Merlot Ticino DOC
Gialdi Vini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.