



## 2013 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 Milkschokolade 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Tessin
<b>Produzent:</b>	Gialdi
<b>Bewertung(en):</b>	Decanter 92/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	36 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0877113

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### 36 Trentasei

Merlot Ticino DOC  
Gialdi

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