



## 2015 Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote

Parker "It's the finest, most precise and delicate Merlot from Gaby Gianini and Michele so far."

**Beschreibung:**

Gaby Gianini legt viel Wert darauf, dass im Weingut Castello Morcote biologisch-dynamisch gearbeitet wird. Ihr Tessiner Merlot reifte während 18 Monaten in französischen Barriquen.

**Degustationsnotiz:**

Intensives, konzentriertes und tiefes Rubinrot. An der Nase komplexer Duft mit Noten von reifen Sauerkirschen und Gewürzen. Am Gaumen verleihen die ausgewogenen Tannine und ein angenehm betonter Säuregehalt dem Wein Körper, Feinheit und Eleganz. Ein finessenreicher Tessiner Merlot!

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Tessin
<b>Produzent:</b>	Castello di Morcote
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0878715

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Castello di Morcote**

Merlot Ticino DOC  
Tenuta Castello di Morcote

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.