



2014 Balin

Svizzera Italiana IGP, Cantina Kopp von der Crone Visini

Feinste Merlot-Frucht aus dem Sottoceneri

Beschreibung:

Spielt in der Top-Liga der Tessiner Merlots.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, violette Akzente. Ein herrliches vinöses Bouquet nach reifen Heidelbeeren, Himbeeren und ausgeprägten Veilchennoten, dahinter Noten nach Caramel und kaltem Rauch. Sehr eleganter, weicher Auftakt, abgelöst von einer zauberhaften Aromatik blauer und schwarzer Beeren, auch Hagebuttengelee; die dezent gehaltenen Röstaromen gesellen sich nach und nach dazu, Mokka und eine Spur Vanille, samtweiche Gerbstoffe; insgesamt sehr ausdrucksstark und wunderbar balanciert, anhaltendes, leicht mineralisches Finale. Einer der Jahrgangsbesten unter den Tessiner Merlots.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten wie Hirschrücken oder auch Rindgerichten wie Entrecôte Café de Paris, Rindsvoessen 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.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Cantina Kopp von der Crone Visini
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Parker 88+/100
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Traubensorte(n):	95% Merlot, 5% Arinarnoa
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0301114075C6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Balin

Svizzera Italiana IGP
Cantina Kopp von der Crone Visini

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): Score 18.5/20, Parker 88+/100
Traubensorte(en): 95% Merlot, 5% Arinarnoa
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.