



2016 Gota

Svizzera Italiana IGT, Cantina Kopp von der Crone Visini

Umwurfende Merlot-Aromatik mit einem Schuss Zimtstern, crémig und füllig

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubin, granatrote Akzente. Ein offenes Nasenbild, das rote Johannisbeeren, Himbeeren und etwas Ruchbrot erkennen lässt, auch eine feine Würze. Am Gaumen sehr ausgeglichen, mit feinen Fruchtnoten, auch deutlich zimtige Noten und Milkschokolade, ausgesprochen feine Gerbstoffe, ein molliger Körper; gute Abgangslänge.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Cantina Kopp von der Crone Visini
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Herstellung:	10 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Traubensorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0698216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gota

Svizzera Italiana IGT
Cantina Kopp von der Crone Visini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Traubensorte(en):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	10 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.