

2013 Tanvell

Merlot Ticino DOC, Vinattieri Ticinesi

Jetzt in perfekter Trinkreife

Beschreibung:
18 Spitzenrestaurants in der Schweiz und in Italien führen diesen Merlot, und einige Flaschen davon sind der Mövenpick-Kundschaft vorbehalten.
Degustationsnotiz:
Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ein vinöses Bouquet mit einer feinen Palette an roter Beerenfrucht, vorwiegend Himbeeren und Kirschen, ergänzt durch eine passende Würze und röstartigen Aromen nach Caramel und Milchschokolade. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer aristokratischen Merlot-Aromatik, intensiv und ausdrucksstark zugleich, mit herrlichen Vanille-Aromen und etwas pfeffriger Würze; finessenreiches, frisches Finale. Glänzend gelungener Merlot, spannungsgeladen und harmonisch.
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.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Vinattieri Ticinesi
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0717013

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tanvell

Merlot Ticino DOC
Vinattieri Ticinesi

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch