



2015 Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Die Höchstnote vom Gambero Rosso für diesen Ausnahme-Merlot

Beschreibung:

Dieser Einzellagen-Merlot mit der Etikette des Tessiner Star-Architekten Mario Botta ist eine Klasse für sich. Auch als Magnum erhältlich.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubinrot, leicht aufgehellt zum Rand hin. Eine aristokratische Nase nach Pflaumen, Kirschlikör und Ruchbrot, auch etwas Zimtwürze. Sein intensiver Gaumen mit viel Fruchtkonzentration, Zwetschgen und Himbeeren, viele Muskeln zeigend, druckvoll; die Tannine sind reif, aber zeigen noch etwas Grip; sehr langanhaltendes Finale.

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):	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0527715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.