



2012 Amiis

Svizzera Italiana IGT, Nicola & Raffaele Marcionetti, Cantina Settemaggio

amiis, nur für Freunde gedacht. Die Besonderheit dieses sehr limitierten Weins: Die Me Trauben wurden nach ihrer Lese leicht angetrocknet, um eine höhere Konzentration und Intensität zu erzielen.

Degustationsnotiz:

Glänzend rubinrote Robe. Eine barock anmutende, facettenreiche Nase nach roter Beerenfrucht und feinsten Crémant-Schokolade, harmonisch und ausgewogen. Am Gaumen zeigt sich der amiis von dichter Struktur und Intensität, mit einer passenden Frischnote unterlegt; die rotfruchtigen Aromen bestätigen sich, auch röstartige Aromen von Vanille und Caramel, leicht würzig; ein toller Lagerwein, der heute ebensoviel Spass macht wie in fünf Jahren.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnätzelttem, 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:	Settemaggio
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	25 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.1 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Carminoir
Artikelnummer:	0808512

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amiis

Svizzera Italiana IGT
Nicola & Raffaele Marcionetti
Cantina Settemaggio

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): 85% Merlot, 15% Carminoir
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 25 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.1 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.