



2016 Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo, Vinattieri Ticinesi

Der Massstab für Tessiner Merlot

Beschreibung:

Dieser Einzellagen-Merlot mit der Etikette des Tessiner Star-Architekten Mario Botta ist eine Klasse für sich. Vater und Sohn Zanini zeigen mit diesem in Barriquen ausgebauten Merlot Jahr für Jahr ihr Können. Der Jahrgang 2016 überzeugt durch seine ausgezeichnete Reife, Dichte und Aromenvielfalt.

Degustationsnotiz:

Granatrot, leicht aufgehellt zum Rand hin. Ein animierendes Nasenbild, das Noten von Pflaumen, roten Kirschen und Würznoten offenbart, dahinter auch gut gebackenes Ruchbrot und Milkschokolade. Viel Trinkfluss zeigt der Gaumen: die rotfruchtigen Aromen bestätigen sich, sehr saftig und mit samtweichen Tanninen; über die Mitte hinaus aromatisch intensiv bleibend, die Röstaromen sind dezent gehalten; elegantes und sehr langes Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnätzeltlem, 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:	Vinattieri Ticinesi
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0560316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo
Vinattieri Ticinesi

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.