



2013 Pio della Rocca

Ticino DOC, Adriano Kaufmann

Einer der Jahrgangsbesten der Tessiner Merlot-Elite: Adriano Kaufmanns Langstrecker Pio Rocca. Zum jetzt trinken oder im Keller schlummern lassen.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatrote Akzente. Sehr ansprechende Nase nach roten Pflaumen, Himbeeren, etwas Nelkenwürze und Trüffelschokolade. Frischfruchtiger Auftakt, abgelöst von viel charmanter Merlot-Frucht, sehr elegant komponiert und von prächtiger Struktur; die dezent gehaltenen Röstaromen fügen sich gekonnt ins Gesamtbild ein; viel Potenzial aufzeigendes 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:	Adriano Kaufmann Vini
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0301613

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pio della Rocca

Ticino DOC

Adriano Kaufmann

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.