



## 2017 Castello di Morcote Bianco

Bianco di Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote

Gehaltvoller weisser Merlot mit der genau richtigen Menge an Röstaromen

**Beschreibung:**

Gehaltvoller weisser Merlot mit der genau richtigen Menge an Röstaromen. Sehr delikat. Jetzt Bio-zertifiziert.

**Degustationsnotiz:**

Hellgelbe Robe, leicht glänzend. Ein offenes Bouquet mit Anklängen von gelben Pflaumen, Quitte und weissen Johannisbeeren, sanft getoastetes Weissbrot und Mandeln. Eleganter Auftakt, dahinter eine sehr cremige, von viel Fülle zeugende Frucht, sehr intensiv und animierend, mit passenden Röstnoten; anhaltender Finish.

**Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

|                       |                            |
|-----------------------|----------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Schweiz                    |
| <b>Region:</b>        | Tessin                     |
| <b>Produzent:</b>     | Castello di Morcote        |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20              |
| <b>Ausbau:</b>        | 9 Monate im Barrique       |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell               |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                     |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif            |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 90% Merlot, 10% Chardonnay |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0878617                    |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Castello di Morcote Bianco

Bianco di Merlot Ticino DOC  
Tenuta Castello di Morcote

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz                         |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20                   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 90% Merlot, 10% Chardonnay      |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif                 |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 9 Monate im Barrique            |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                          |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |