



## 2017 Fustoquattro

Ticino DOC, Huber Vini

### Degustationsnotiz:

Intensivfarbiges Rubinrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Viel Cassis, Heidelbeeren, aber auch florale und schokoladige Noten in der offenen, intensiv parfümierten Nase. Weicher Auftakt, abgelöst von viel schwarzbeeriger Frucht, ergänzt durch dezente Röstaromen, sehr ausgeglichen und saftig, weiche Gerbstoffe; aromatisch nicht nachlassend bis ins anhaltende Finale.

### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Tessin
<b>Produzent:</b>	El Seque-Artadi
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.2 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0227817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Fustoquattro**

Ticino DOC  
Huber Vini

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.2 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.