



## 2017 Meridio

Svizzera Italiana IGP, Cantina Kopp von der Crone Visini

Grossartig gelungener Jahrgang 2017

### Beschreibung:

Merlot in Weiss. Mit der Zugabe von 30% Chardonnay kommt eine wunderbare Fülle und Kraft dazu. Grossartig gelungener Jahrgang 2017.

### Degustationsnotiz:

Goldgelbe Farbe von mittlerer Intensität. Stachelbeeren und eine Reihe von Agrumen in der Nase, auch ein dezenter Vanilleduft. Gelbfruchtige Aromen am Gaumen, der sich sehr einnehmend zeigt und viel Eleganz ausdrückt, mit frischen zitrischen Noten, auch etwas Honig; die mineralischen Noten sind dezent, verleihen diesem feinen Weisswein aber eine zusätzliche Dimension; anhaltender Abgang.

### Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Blätterteigpasteten mit Rahmsauce, Zander mit Weissweinsauce, gefüllter Pouletbrust sowie Forelle nach Müllerinart. Servieren Sie ihn auch zu Polenta und Käsesoufflé.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Tessin
<b>Produzent:</b>	Kopp von der Crone Visini
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Merlot, 30% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0656817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Meridio**

Svizzera Italiana IGP  
Cantina Kopp von der Crone Visini

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Merlot, 30% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren