



2016 Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote

Schweizer Winzerin mit viel Talent

Beschreibung:

Gaby Gianini legt viel Wert darauf, dass im Weingut Castello Morcote biologisch-dynamisch gearbeitet wird. Ihr Tessiner Merlot reifte während 18 Monaten in französischen Barriquen.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Schweiz

Region: Tessin

Produzent: Castello di Morcote

Bewertung(en):

Ausbau: 12 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0878716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC
Tenuta Castello di Morcote

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.