



2016 Balin

Svizzera Italiana IGP, Cantina Kopp von der Crone Visini

Rarer Merlot mit 95 Punkten

Beschreibung:

Spielt in der Top-Liga der Tessiner Merlots.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot, zum Rand hin aufhellend. Kirschfrucht und deutliches Cassis in der Balin-typischen Nase, auch Zartbitterschokolade und Brownies, schliesslich eine feine Nelkenwürze. Sehr feiner, aromatischer Gaumen, direkt und gradlinig, schwarzbeerig geprägt, mit dezenten Toastingnoten; sehr reife Gerbstoffe, perfekt integriert; leicht würziges, sehr präsentés 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: Kopp von der Crone Visini

Bewertung(en): Falstaff 95/100, Parker 92/100, Score 19/20

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2026

Rebsorte(n): 95% Merlot, 5% Arinarno

Artikelnummer: 0301116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Balin

Svizzera Italiana IGP
Cantina Kopp von der Crone Visini

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): Falstaff 95/100, Parker 92/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 95% Merlot, 5% Arinarnoa
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.