



2016 Montagna Magica

Ticino DOC, Merlot del Malcantone, Daniel Huber

Eine Gaumenfreude

Beschreibung:

Sohn Jonas und Vater Daniel überzeugen mit einem finessenreichen, sehr dichten Montagna Magica, der mit dem Jahrgang 2016 viel Fruchtausdruck und Samtigkeit vermittelt.

Degustationsnotiz:

Intensiv rubinrote Robe, leicht aufgehellter Rand. Reife Pflaumen, Himbeeren und Caramel in der aristokratischen Nase, die ergänzt werden durch einige Ledernoten und Veilchen. Sehr eleganter Auftakt, viel Kirschfrucht, Himbeeren und eine passende Röstaromatik (geröstete Haselnüsse) offenbarend, dahinter feine mineralische Akzente; explosiv und druckvoll, dabei immer enorm elegant bleibend; spannungsvolles, langanhaltendes 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: El Seque-Artadi

Bewertung(en): Score 19/20

Ausbau: 18 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.2 %

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0599916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montagna Magica

Ticino DOC
Merlot del Malcantone
Daniel Huber

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.2 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.