



## 2016 Tributo

Svizzera Italiana IGT, Famiglia Marcionetti, Cantina Settemaggio

Das Debut eines fantastischen Merlots

### Beschreibung:

Das Début eines neuen, fantastisch gelungenen Merlots mit herrlichen Barriquearomen. Die Familie Marcionetti hat dabei auch auf die Beratung von Francesco Tettamanti vertraut - ein Glücksgriff.

### Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Die nach und nach im Glas sich entwickelnde Nase zeigt eine wunderbar reife, vielfältige Merlotfrucht, dominiert von Waldhimbeeren und reifen Pflaumen, abgerundet durch einige Malznoten und eine Spur Nougat, auch Veilchennoten. Sehr samtig und weich am Gaumen, von viel Intensität und Ausdruckskraft zeugend, mit reifen, weichen Tanninen ausgestattet; Akzente von Milkschokolade und Caramel, ausdrucksstarker Finish.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Schweiz               |
| <b>Region:</b>        | Tessin                |
| <b>Produzent:</b>     | Settemaggio           |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20         |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate in Barrique |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2025        |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Merlot           |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0978816               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Tributo**

Svizzera Italiana IGT  
Famiglia Marcionetti  
Cantina Settemaggio

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Merlot   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2025  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate in Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %  |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |