



2016 Larum

Rosso del Ticino DOC, Gialdi

Tessiner Weinkunst von Feliciano Gialdi

Beschreibung:

Der Besitzer des Weinguts, Feliciano Gialdi, und sein Önologe Alfred De Martin zählen zu den besten Protagonisten der Tessiner Weine und gelten innerhalb der Branche als wahrhaftes Dreamteam. Die raffinierte Cuvée Larum aus den Rebsorten Merlot (57%), Cabernet Franc (23%) und einem kleinen Anteil von Syrah (11%) und Cabernet Sauvignon (9%), gereift während 14 Monaten in französischen Barriquen, ist ein Must-buy zu diesen Konditionen.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubin, granatrote Nuancen. Ein sehr vinöses Bouquet, das eine herrliche Aromatik nach Pflaumen, schwarzen Kirschen und etwas Würze verströmt, dahinter bezaubernde Röstaromen nach Ruchbrot, Caramel und etwas Rauch. Sehr fruchtbetont und ausdrucksstark der Gaumen: die Aromatik der Nase bestätigt sich, sehr feine Gerbstoffe und eine gut stützende Frische; druckvoll und bestens strukturiert, passende Barriquenoten im anhaltenden Finish.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Gialdi
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	57% Merlot, 23% Cabernet Franc, 11% Syrah, 9% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0921016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Larum

Rosso del Ticino DOC
Gialdi

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 57% Merlot, 23% Cabernet Franc, 11% Syrah,
9% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.