



2016 Arzo

Merlot Ticino DOC, Gialdi

„Der kommende Star in meinem Rotwein-Sortiment“ Feliciano Gialdi

Beschreibung:

Ein unabdingbarer Rotwein, wenn man ein Gefühl für die Landschaftsästhetik des Tessins erhalten möchte. Für jeden Geniesser ein Muss!

Degustationsnotiz:

Leuchtes Rubinrot. Sehr feines Bouquet nach rotfruchtigen Aromen wie Kirschen und Himbeeren, Caramel und einigen Brotkrustentönen, auch etwas Feigenfrucht. Elegant und von sehr feiner Textur der Gaumen, sich nach und nach aufbauend und explosiver werdend, wohlbalanciert und von schöner Struktur; die südliche Wärme kommt sehr schön zum Ausdruck, begleitet von feinen mineralischen Akzenten; sehr langes, anhaltendes Finale, das ein prima Potenzial aufzeigt.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Gialdi
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	14 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0837816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Arzo

Merlot Ticino DOC
Gialdi

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.