



## 2016 Lamone

Merlot Ticino DOC Riserva, Cantina Pelossi

Der neue Jahrgang 2016 überzeugt durch Komplexität und eine seltene Finesse

### **Beschreibung:**

Der Lamone war letztes Jahr beim Grand Prix du Vin Suisse auf dem Podest der besten Tessiner Merlots. Der neue Jahrgang 2016 überzeugt durch Komplexität und eine seltene Finesse.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Rubinrot, fast schwarze Mitte. Ein komplexes, erhabenes Bouquet von Brombeeren, Holundersaft und einer Spur Wacholder, später Crémant-Schokolade und Kakao. Schwarzbeeriger Auftakt, abgelöst von einer druckvollen, sehr ausdrucksstarken Gaumenaromatik, kraftvoll und von feiner Textur, mit wunderbar verflochtenen Gerbstoffen; weit über die Mitte hinaus nicht in seiner Aromatik nachlassend, wunderbar abgestimmte Röstaromen; anhaltendes, sehr feines Finale.

### **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>	Pelossi
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	23 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0985516

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Lamone**

Merlot Ticino DOC Riserva  
Cantina Pelossi

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	23 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.