



## 2016 Quattromani

Merlot Ticino DOC, Guido Brivio, Angelo Delea,, Feliciano Gialdi, Claudio Tamborini

### Beschreibung:

Es handelt sich um einen Wein von höchster Qualität, der zugleich ein vollständiges Abbild des Tessins und seiner bevorzugten Rebsorte, dem Merlot, ist. Quattromani ist ein Wein, der aus vier reinen Merlots zusammengesetzt ist. Die Persönlichkeit vom Quattromani setzt sich aus vier Charakteren zusammen: dem Wohlgeruch (Brivio) aus dem Mendrisiotto; der Harmonie und Struktur (Tamborini) aus dem Luganese; der Eleganz (Delea) aus dem Locarnese und der Klasse (Gialdi) aus dem Gebiet "Tre Valli" im nördlichen Tessin.

### Degustationsnotiz:

Konzentriertes Rubin, granatrote Akzente. Ein sehr ausdrucksstarkes Bouquet mit abwechselnd fruchtigen und blumigen Noten, Pflaumen, Rosenblättern, aber auch deutlichen Röstaromen, Caramel. Am Gaumen fällt die schöne Eleganz und eine ausschweifende Fruchtaromatik auf, unterstützt durch Noten nach Schokolade und Vanille; sehr langanhaltendes, temperamentvolles und leicht frisches Finale. Ein Jahrgang, der sich schon früh sehr offen zeigt und durch die ausgewogene Frucht-Frische-Balance überzeugt.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Tessin
<b>Produzent:</b>	Gialdi Vini S.A.
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	16 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.6 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0877216

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Quattromani**

Merlot Ticino DOC  
Guido Brivio, Angelo Delea,  
Feliciano Gialdi, Claudio Tamborini

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	16 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.6 %
<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.