



2016 Scala

IGT Svizzera Italiana, Cantina Kopp von der Crone Visini

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Eine vielschichtige Nase mit viel schwarzer Frucht, Kirschen und Zwetschgen, kombiniert mit Mokka und etwas Zimtwürze, auch eine Spur Zedernholz. Eine intensive Aromatik mit ausgesprochen eleganter Struktur, nun auch Edelholznoten und etwas Veilchen, ein perfektes Rückgrat unterstützt die feinen Tannine; aromatisch nicht nachlassend bis ins lange, von Röstaromen begleitete Finale. Zeigt fantastische Reserven.

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:

Kopp von der Crone Visini

Bewertung(en):

Falstaff 92/100, Parker 90+/100, Score 18.5/20

Ausbau:

18 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

90% Merlot, 5% Arinarnoa, 5% Petit Verdot

Artikelnummer:

0685316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Scala

IGT Svizzera Italiana
Cantina Kopp von der Crone Visini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Falstaff 92/100, Parker 90+/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 5% Arinarnoa, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.