



2017 Lamone

Merlot Ticino DOC Riserva, Cantina Pelossi

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, granatrote Reflexe. Ein betörendes Nasenbild, das an Preiselbeeren, Kirschen, aber auch Brombeeren erinnert, dahiner Kakao und eine feine Spur Unterholz, schliesslich etwas pfeffrige Würze. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer explosiven, ausdrucksstarken Frucht, sehr intensiv und fein texturiert, mit deutlich mineralischen Akzenten und einem feinen Tanningerüst; anhaltendes, finessenreiches Finale. Grossartig jetzt und später.

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:	Pelossi
Bewertung(en):	Falstaff 95/100, Score 19/20
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0985517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lamone

Merlot Ticino DOC Riserva
Cantina Pelossi

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Falstaff 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.