



## 2013 Platinum

Merlot Ticino DOC, Gialdi Vini

Seine Fangemeinde ist riesig

### **Beschreibung:**

Der Platinum ist ein grosser Tessiner Merlot, der in der ganzen Schweiz eine treue Anhängerschaft hat. Die Trauben werden bei optimaler Reife geerntet und anschliessend in kleinen Kisten an einem kühlen, gut durchlüfteten Ort angetrocknet. Dabei verlieren die Trauben etwa 10% ihres Wasseranteils. Nach der Vinifikation folgt ein mehrmonatiger Ausbau in französischen Barriques.

### **Degustationsnotiz:**

Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Viel Kirschfrucht und vollreife Himbeeren im wunderbar offenen Bouquet, ergänzt durch etwas Zimtwürze, Caramel und geröstete Haselnüsse. Weicher Auftakt, abgelöst von einer perfekt balancierten Merlotfrucht, getragen von rotfruchtigen Noten und einer passenden Röstaromatik, sehr fein texturiert, mit weichen Tanninen; langanhaltendes, temperamentvolles Finale.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **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
<b>Bewertung(en):</b>	Decanter 96/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	1036913

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Platinum**

Merlot Ticino DOC  
Gialdi Vini

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Decanter 96/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<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.