



2016 Castello di Morcote Riserva

Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Der Duft von reifen Amarenakirschen und Pflaumen, begleitet von Mokkaaromen und Ruchbrot kennzeichnen das sehr fein abgestimmte Bouquet. Am Gaumen von ausgesprochener Eleganz und feiner Textur, nebst den rotfruchtigen Aromen auch eine sanfte Würze und köstliche Röstaromen, mit sehr reifen, passend integrierten Tanninen; äusserst ausdrucksstark weit über die Mitte hinaus, im Abgang verspricht diese Riserva eine ausgezeichnete Lagerfähigkeit.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Castello di Morcote
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	1035216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castello di Morcote Riserva

Merlot Ticino DOC

Tenuta Castello di Morcote

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
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.