



2017 Quattromani

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

High Level aus dem Tessin

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:

Rubinrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine aristokratische Merlot-Nase, an Pflaumen, Kirschen kandierte Orangen und gut gerösteten Kaffee erinnernd, schliesslich auch Crémant-Schokolade und etwas Feuerstein. Eleganter Auftakt, abgelöst von einem rotfruchtigen, reichen Gaumenbild, kleine Waldhimbeeren und Preiselbeeren, sehr geschmeidig und balanciert, immer neue Facetten zeigend; die röstartigen Aromen nach Vanille und Caramel sind gekonnt integriert, sehr ausdrucksstark bleibend; grossartiger, frischer Abgang.

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.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Gialdi
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0877217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Quattromani

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

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.