



2018 Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo, Vinattieri

Barriquegereifter Merlot für goldene Momente

Beschreibung:

Vater und Sohn Zanini zeigen mit diesem in Barriquen ausgebauten Merlot Jahr für Jahr ihr Können. Die markante Etikette stammt vom international bekannten Tessiner Star-Architekten Mario Botta. Der Ronco dell'Angelo harmoniert hervorragend mit den Spezialitäten der Tessiner Küche.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Viel Kirschfrucht, Himbeeren, aber auch Nougat und eine feine Würze in der ausdrucksstarken Nase. Der Gaumen ist wiederum rotfruchtig geprägt und von einer ausgesprochenen Saftigkeit, die Aromatik ist dicht und facettenreich, angenehme Röstaromen im Hintergrund; anhaltend.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnätzeltlem, 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:	Vinattieri Ticinesi
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0560318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo
Vinattieri

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.