



2017 Castello di Morcote Riserva

Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Eine ausgesprochen facettenreiche, überschwängliche Nase nach Kirschen und reifen Pflaumen, Schokolade und Mokka, auch einige blumige Noten und eine Spur Zimt. Eine Aromatik, die sich nach und nach am Gaumen aufbaut: rotfruchtig geprägt, dazu gesellen sich passende, kräftige Röstaromen; sehr fein texturiert und explosiv, mit einer Geradlinigkeit, die überzeugt; weit über die Mitte hinaus konzentriert bleibend; anhaltender Abgang, der eine grossartige Lagerfähigkeit verspricht.

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 im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.5 %
Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1035217



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 2030
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 13.5 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.