



## 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Tessin
<b>Produzent:</b>	Castello di Morcote
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	1035217

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Castello di Morcote Riserva

Merlot Ticino DOC

Tenuta Castello di Morcote

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.