



## 2017 Riflessi d'Epoca

Ticino DOC, Gialdi

Goldprämierter Merlot aus dem Mendrisiotto

### **Beschreibung:**

Der Riflessi d'Epoca aus dem Süden des Tessins ist auf den Weinkarten vieler bekannter Restaurants in der ganzen Schweiz zu finden. Das kommt nicht von ungefähr, denn unter der Winzerpersönlichkeit Feliciano Gialdi und seinem talentierten Önologen Alfred De Martin ist das Weingut zu einer wahren Tessiner Institution herangewachsen, die in der Gunst von Kritikern und Konsumenten weit oben steht.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Eine ausgezeichnet komponierte Nase, die an Backpflaumen, Kirschen und geröstete Haselnüsse erinnert, auch Bourbon-Vanille und ein Hauch Menthol. Elegant und sehr explosiv zeigt sich der Gaumen, die fruchtigen und röstartigen Aromen sind aufs Schönste aufeinander abgestimmt, unterlegt von sehr feinen Tanninen; über die Mitte hinaus eine schöne Frische vermittelnd, sehr fein texturiert und ausgesprochen stimmig im lange anhaltenden Abgang.

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Tessin
<b>Produzent:</b>	Gialdi
<b>Bewertung(en):</b>	Mondial du Merlot Gold, Score 18.5/20, Falstaff 93/100
<b>Ausbau:</b>	17 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.2 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0276417

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Riflessi d'Epoca

Ticino DOC  
Gialdi

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):** Mondial du Merlot Gold, Score 18.5/20, Falstaff  
93/100  
**Rebsorte(n):** 100% Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 17 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.2 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.