



## 2016 Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Spitzen-Merlot mit internationaler Ausstrahlung

### **Beschreibung:**

Der Merlot Vinattieri ist der Premium Cru des Weinguts Vinattieri Ticinesi mit internationaler Ausstrahlung. Die Zaninis gehörten zu den Ersten, die in der Schweiz ihre besten Weine in Barriquen ausbauten. Der Vinattieri rosso überzeugt durch seine Komplexität und Vielschichtigkeit. In der Nase parfümierte Töne von süssen Pflaumen und Johannisbeergelée, im Gaumen mächtig und füllig. Der Abgang lang und eindrücklich. Die Tannine zeigen eine leichte Süsse und erinnern an einen gereiften Pomerol.

### **Degustationsnotiz:**

Rubinrote Robe, granatrote Akzente. Offene Nase, die von einem vielschichtigen Wein zeugt: reife Kirschen, Pflaumen, aber auch Wildleder und duftiges Mokka. Eine typische Merlot-Aromatik offenbart sich am Gaumen, viel rote Frucht und balsamische Noten, fein texturiert; die fruchtige Komponente wird ergänzt durch eine bezaubernde Frischenote; straffe Mitte, Caramel und süsses Vanille; ausdrucksstarker, Bordeaux-ähnlicher Finish, der ein gutes Alterungspotenzial verheisst.

### **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:** Vinattieri Ticinesi

**Bewertung(en):** Schweizerische Weinzeitung 19/20, WeinWisser 19/20, Score 19/20

**Ausbau:** 17 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

**Rebsorte(n):** 100% Merlot

**Artikelnummer:** 0527716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Schweizerische Weinzeitung 19/20, WeinWisser 19/20, Score 19/20   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Merlot   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2029  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 17 Monate im Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0 %  |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |