



2018 Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote

Schweizer Winzerin mit viel Talent

Beschreibung:

Gaby Gianini legt viel Wert darauf, dass im Weingut Castello Morcote biologisch-dynamisch gearbeitet wird. Ihr Tessiner Merlot reifte während 18 Monaten in französischen Barriquen.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ein überzeugendes Nasenbild, das Aromen von Himbeeren und Kirschen offenbart, dahinter einige Würznoten, aber auch Milkschokolade und eine Spur Nougat. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr ausdrucksstarken, fruchtbetonten Gaumenaromatik, nun auch Pflaumen und kleine, rote Waldbeeren, die Röstaromen sind passend eingefügt, eine gute Frische dahinter; fein texturiert und druckvoll, anhaltendes, charaktervolles Finale.

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):	Falstaff 91/100, Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0878718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC

Tenuta Castello di Morcote

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Falstaff 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.