



2018 Quattromani

Merlot Ticino DOC, Guido Brivio, Angelo Delea,, Feliciano Gialdi, Claudio Tamborini

Ein Statement

Beschreibung:

Es handelt sich um einen Wein von höchster Qualität, der zugleich ein vollständiges Abbild des Tessins und seiner bevorzugten Rebsorte, dem Merlot, ist. Quattromani ist ein Wein, der aus vier reinen Merlots zusammengesetzt ist. Die Persönlichkeit vom Quattromani setzt sich aus vier Charakteren zusammen: dem Wohlgeruch (Brivio) aus dem Mendrisiotto; der Harmonie und Struktur (Tamborini) aus dem Luganese; der Eleganz (Delea) aus dem Locarnese und der Klasse (Gialdi) aus dem Gebiet "Tre Valli" im nördlichen Tessin.

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: Gialdi

Bewertung(en):

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.7 %

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 0877218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Quattromani

Merlot Ticino DOC
Guido Brivio, Angelo Delea,
Feliciano Gialdi, Claudio Tamborini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.7 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.