



2018 Balin

Svizzera Italiana IGP, Cantina Kopp von der Crone Visini

Inbegriff eines Tessiner Eliteweins

Beschreibung:

Spielt in der Top-Liga der Tessiner Merlots.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot, zum Rand hin leicht aufhellend. Brombeeren und deutliches Cassis in der Balin-typischen Nase, auch Zartbitterschokolade und Brownies, schliesslich eine feine Nelkenwürze. Sehr feiner und wie immer eleganter Gaumen, direkt und gradlinig, schwarzbeerig geprägt, mit dezenten Toastingnoten; reife Tannine, perfekt integriert; leicht würziges, sehr präsentés Finale.

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: Kopp von der Crone Visini

Bewertung(en): Score 19/20, René Gabriel 19/20

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 90% Merlot, 8% Arinarnoa, 2% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0301118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Balin

Svizzera Italiana IGP
Cantina Kopp von der Crone Visini

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): Score 19/20, René Gabriel 19/20
Rebsorte(n): 90% Merlot, 8% Arinarnoa, 2% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.