



## 2018 Scala

IGT Svizzera Italiana, Cantina Kopp von der Crone Visini

Grosser Lagerwein mit samtiger Eleganz

### **Beschreibung:**

Der Scala ist eine Cuvée aus den Sorten Merlot, Petit Verdot und Cabernet Franc. Das Traubengut stammt aus Pedrate, Obino und Sementina.

### **Degustationsnotiz:**

Intensives Rubinrot, granatfarbene Akzente. Eine auffallend offene, rotbeerig geprägte Nase mit einer passenden Würze, sehr elegant abgestimmt. Am Gaumen zeigt sich der Scala sehr homogen, mit einem schönen Fruchtausdruck und guter Konzentration, viel Saftigkeit und bestens eingebundenen Tannine; röstartige Aromen nach Caramel und Vanille, aber auch etwas Zimt, im langanhaltenden, viel Potenzial aufzeigenden Finale. Wiederum hervorragend gelungen.

### **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.

### **Herkunftsland:**

Schweiz

### **Region:**

Tessin

### **Produzent:**

Kopp von der Crone Visini

### **Bewertung(en):**

Score 18.5/20

### **Ausbau:**

18 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

13.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2030

### **Rebsorte(n):**

90% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Sauvignon

### **Artikelnummer:**

0685318

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Scala

IGT Svizzera Italiana  
Cantina Kopp von der Crone Visini

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):** Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 90% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.