



## 2019 Gota

Svizzera Italiana IGT, Cantina Kopp von der Crone Visini

### Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubinrot, granatrote Akzente. Ein sehr vinöses Nasenbild, das rote Johannisbeeren, Himbeeren und einige Ruchbrottöne erkennen lässt, auch eine feine Würze und einige blumige Noten. Am Gaumen sehr ausgeglichen, mit feinen Fruchtnoten, noch auch deutlich zimtige Noten und Milkschokolade, die Gerbstoffe zeigen noch etwas Grip, insgesamt sehr charaktervoll; gute Abgangslänge mit einer passenden Frische.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Tessin
<b>Produzent:</b>	Kopp von der Crone Visini
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	12% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0698219

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gota**

Svizzera Italiana IGT  
Cantina Kopp von der Crone Visini

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	12% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.