



2019 Riva del Tasso

Rosso Ticino DOC, Cantina Pelossi

Degustationsnotiz:

Sehr dunkles Rubinrot. Eine noble, sehr ausdrucksvolle Nase mit Noten nach Heidelbeergelee, Cassis und sanften Röstaromen. Am Gaumen setzt sich die schwarzbeerige Frucht fort, dazu gesellt sich ein feiner Schmelz; von guter Dichte und einer konzentrierten, Potenzial aufzeigenden Struktur, sehr facettenreich; grossartiges, langanhaltendes Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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: | Cantina Pelossi |
| Bewertung(en): | |
| Ausbau: | 23 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Rebsorte(n): | 50% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon |
| Artikelnummer: | 0985719 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riva del Tasso

Rosso Ticino DOC
Cantina Pelossi

Herkunft: Schweiz

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 50% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20%
Cabernet Sauvignon

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 23 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.