



2019 Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote (Bio)

Schweizer Winzerin mit viel Talent

Beschreibung:

Gaby Gianini legt viel Wert darauf, dass im Weingut Castello Morcote biologisch-dynamisch gearbeitet wird. Ihr Tessiner Merlot reifte während 18 Monaten in französischen Barriquen.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Eine Nase, die viel Bordeaux-Affinität zeigt: Pflaumen, rote Kirschen, etwas exotische Würze nach Currykraut, sehr angenehme Röstaromen und eine Spur Unterholz. Am Gaumen ausgesprochen facettenreich, nebst den rotfruchtigen Aromen auch zauberhafte Toastingnoten, Mokka, etwas Wildleder und feinste Vanille, sehr präzise vinifiziert und von reifen Gerbstoffen unterlegt, nach der Mitte eine passende Frische zeigend; leicht mineralischer Abgang, der ein fantastisches Lagerpotenzial erahnen lässt.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Castello di Morcote
Bewertung(en):	Score 19/20, Falstaff 94/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0878719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC

Tenuta Castello di Morcote (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 19/20, Falstaff 94/100
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Bio
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.