2019 Castello di Morcote Riserva

Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote (Bio)

Wird nur in den besten Jahren produziert

Beschreibung:
Der sehr limitierte und lagerfähige Riserva Castello di Morcote besteht aus Merlot und etwas Cabernet Franc und wurde während längerer Zeit in französischen Barriquen ausgebaut. Die Weinberge gehören zum DOC Gebiet des Castello di Morcote.
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, Mocca, etwas Wildleder und feinste Vanille, sehr präzis 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 91/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	1035219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castello di Morcote Riserva

Merlot Ticino DOC
Tenuta Castello di Morcote (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 19/20, Falstaff 91/100
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Bio
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch