



2017 Platinum

Merlot Ticino DOC, Gialdi Vini

Sehr präzise vinifiziert

Beschreibung:

Der Platinum ist ein grosser Tessiner Merlot, der in der ganzen Schweiz eine treue Anhängerschaft hat. Die Trauben werden bei optimaler Reife geerntet und anschliessend in kleinen Kisten an einem kühlen, gut durchlüfteten Ort angetrocknet. Dabei verlieren die Trauben etwa 10% ihres Wasseranteils. Nach der Vinifikation folgt ein mehrmonatiger Ausbau in französischen Barriques.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, granatfarbene Akzente. Viel wärmende Merlotfrucht von Backpflaumen und Himbeeren, etwas Lebkuchenwürze, Vanille und Mokka, auch ein Hauch Lakritze. Sehr geschmeidig und rund am Gaumen, die Aromen der Nase bestätigen sich, ergänzt mit Kirscharomen und etwas Nougat, samtweiche Tannine ergänzen die Frucht passend; nicht nachlassende Aromatik bis ins ausgedehnte, leicht mineralische Finale.

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:	Gialdi
Bewertung(en):	Falstaff 96/100, Score 18.5/20
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1036917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Platinum

Merlot Ticino DOC
Gialdi Vini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Falstaff 96/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.