



2017 Platinum

Merlot Ticino DOC, Gialdi Vini

Sehr präzis 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.

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: Gialdi

Bewertung(en): Falstaff 96/100, Score 18.5/20, Concours Mondial Bruxelles Gold

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, Concours Mondial Bruxelles Gold
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.