



## 2020 Larum

Rosso del Ticino DOC, Gialdi

Tessiner Weinkunst von Feliciano Gialdi

### **Beschreibung:**

Der Besitzer des Weinguts Gialdi und sein Önologe Alfred de Martin zählen zu den besten Protagonisten der Tessiner Weine und gelten innerhalb der Branche als wahrhaftes Dreamteam. Ein charaktvoller Wein aus der Sonnenstube der Schweiz.

### **Degustationsnotiz:**

Prachtvolles Rubin, granatrote Akzente. Ein grossartig komponiertes Bouquet, das viel Pflaumenfrucht, Kirschen, aber auch würzige Noten von Zimt und schwarzem Pfeffer offenbart, assembliert mit exzellenten Röstaromen. Am Gaumen zeigt sich eine auffallende Samtigkeit, gepaart mit einer von der roten Frucht geprägten Aromatik, dahinter Caramel und Brotkrustentöne, sehr feine, geschliffene Tannine; weiter über die Mitte hinaus aromatisch bleibend, ein sehr langes, haftenbleibendes 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):** Score 18.5/20

**Ausbau:** 15 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.8 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

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

**Artikelnummer:** 0921020

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Larum**

Rosso del Ticino DOC  
Gialdi

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.