



## 2019 Arzo

Merlot Ticino DOC, Gialdi Vini

Aufsteiger aus dem warmen Mendrisiotto

**Beschreibung:**

Ein unabdingbarer Rotwein, wenn man ein Gefühl für die Landschaftsästhetik des Tessins erhalten möchte. Für jeden Geniesser ein Muss!

**Degustationsnotiz:**

Intensives Rubinrot, granatfarbene Akzente. Ein herrlich vinöses, facettenreiches Nasenbild nach Himbeergelée, Kirschen, auch Zimt und schwarzem Pfeffer, schliesslich gerösteten Haselnüssen und Milkschokolade. Eine überraschend konzentrierte, druckvolle Aromatik mit viel Pflaumenfrucht, kleinen Walderdbeeren und röstartigen Aromen, unterlegt von eleganten Tanninen und einer passenden Frische; terroirbetontes, anhaltendes Finale mit einer klaren Handschrift.

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Tessin
<b>Produzent:</b>	Gialdi
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 90/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0837819

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Arzo**

Merlot Ticino DOC  
Gialdi Vini

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 90/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.