

2020 Quattromani

Ticino DOC, Delea, Gialdi, Tamborinivini

Ein Statement

Beschreibung:
Es handelt sich um einen Wein von höchster Qualität, der zugleich ein vollständiges Abbild des Tessins und seiner bevorzugten Rebsorte, dem Merlot, ist. Quattromani ist ein Wein, der aus vier reinen Merlots zusammengesetzt ist. Die Persönlichkeit vom Quattromani setzt sich aus vier Charakteren zusammen: dem Wohlgeruch (Brivio) aus dem Mendrisiotto; der Harmonie und Struktur (Tamborini) aus dem Luganese; der Eleganz (Delea) aus dem Locarnese und der Klasse (Gialdi) aus dem Gebiet "Tre Valli" im nördlichen Tessin.
Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten wie Hirschrücken oder auch Rindgerichten wie Entrecôte Café de Paris, Rindsvoressen und Schmorbraten. Spannend auch zu gereiftem Käse.
Serviempfehlung:
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 19/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0877220

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Quattromani

Ticino DOC
Delea, Gialdi, Tamborinivini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 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.

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