



2020 Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote (Bio)

Schweizer Winzerin mit viel Talent

Beschreibung:

Gaby Gianini legt viel Wert darauf, dass im Weingut Castello Morcote biologisch-dynamisch gearbeitet wird. Ihr Tessiner Merlot reifte während 18 Monaten in französischen Barriquen.

Degustationsnotiz:

Glänzendes Rubin, violette Reflexe. Reife Pflaumenaromen, schwarze Kirschen und eine verführerische Würze nach Lebkuchengewürz in der ausdrucksstarken, facettenreichen Nase, dahinter auch eine Spur Menthol. Am Gaumen von ausgesprochener Eleganz und einer Wärme, die sie nach und nach aufbaut, köstliche Merlot-Noten vermählen sich mit dezent gehaltenen Röstaromen, Caramel und Ruchbrot, auch Preiselbeerkonfitüre; sehr feine, reife Tannine, äusserst präzis vinifiziert; dicht gewoben im ausgefeilten Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Castello di Morcote
Bewertung(en):	Parker 91+/100, Falstaff 90/100, Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0878720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC

Tenuta Castello di Morcote (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Parker 91+/100, Falstaff 90/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Bio
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.