



## 2018 Il Silenzio Vallombrosa

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Aus der Wiege des Tessiner Merlots

### **Beschreibung:**

Der Cru Il Silenzio stammt vom historischen Weingut Vallombrosa in Castelrotto, das seit rund 20 Jahren im Besitz der Winzerfamilie Tamborini steht. Der Weinberg im Herzen des Malcantone geniesst eine wichtige Bedeutung im Kanton, gilt er doch als Wiege des Tessiner Merlots. Der reinsortige Merlot ist mehr als ein Jahr in französischen Barriques gereift.

### **Degustationsnotiz:**

Rubinfarben, granatrote Reflexe. Gut gereifte Kirschen und Pflaumen, kombiniert mit den passenden Röstaromen nach Milkschokolade und Mocca, schliesslich eine dezente Würze, etwas weisser Pfeffer. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer feintexturierten Frucht, die Aromen der Nase wiederholen sich, nun auch etwas Caramel und Nelkenwürze, die darunterliegende Frische verleiht diesem Merlot viel Saftigkeit; sehr ausgeglichenes Finale.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsauces, 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Tessin
<b>Produzent:</b>	Tamborini
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	1212518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Il Silenzio Vallombrosa**

Merlot Ticino DOC Riserva  
Tamborini

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<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.