



2020 Castello di Morcote Riserva

Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote (Bio)

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):	Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1035220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castello di Morcote Riserva

Merlot Ticino DOC

Tenuta Castello di Morcote (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Bio
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.