2020 Lumano

Merlot Ticino DOC, Tamborini

Ein Tessiner Merlot mit Ausdruck und Finesse

Beschreibung:
Das Weingut Tamborini in der Nähe von Lugano war mit seinen Weinen die treibende Kraft für den Aufschwung des Tessiner Merlots. Tamborinis Önologe Luca Biffi zeigt mit dem Lumano sein ausserordentliches Können im Umgang mit der Merlot- Traube, misst dabei aber auch der Trinkfreundlichkeit grosse Bedeutung bei. Nach 15 Monaten Reifung in Barriques werden nur die besten Barriques für diese exklusive Mövenpick-Selektion ausgewählt.
Degustationsnotiz:
Sattes, dichtes Rubinrot. Pflaumen, Blaubeeren, aber auch röstartige Aromen nach Schokolade, Mocca und einer Spur sanftem Vanille in der sehr harmonischen, kraftvollen Nase, ergänzt durch etwas Kirschlikör. Am Gaumen sehr feintexturiert und fruchtig-würzig, nebst der dunkelbeerigen Frucht nun auch etwas Veilchen, eine Spur Zedernholz und Baumnuss; aromatisch nicht nachlassend weit über die Mitte hinaus, eine perfekt abrundende Frischenote mit etwas Bittermandelaroma im Abgang.
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:	Tamborini
Bewertung(en):	Score 18/20, Vinum 93/100, Falstaff 91/100
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1242620

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

Lumano

Merlot Ticino DOC
Tamborini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20, Vinum 93/100, Falstaff 91/100
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

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