



2023 Castello di Morcote Bianco

Bianco di Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote (Bio)

Ein perfekter Essensbegleiter

Beschreibung:

Der weisse Castello besteht grösstenteils aus der Merlot-Traube, weiss gekeltert, und einem kleinen Anteil Chardonnay für zusätzliche Fülle. Der mehrmonatige Barrique-Ausbau macht ihn zu einem sehr komplexen Weisswein, der gut altern kann.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, leicht glänzend. Ein offenes Bouquet mit Anklängen von gelben Pflaumen, Birnen und Stachelbeeren, etwas Brioche und gerösteten Haselnüssen. Eleganter Auftakt, dahinter eine sehr cremige, von viel Fülle zeugende Frucht, sehr intensiv und ausgeglichen, eine perfekte Balance zwischen Frucht und Röstaromen zeigend; frischer, eleganter und leicht mineralischer Finish.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Castello di Morcote
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Chardonnay
Artikelnummer:	0878623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castello di Morcote Bianco

Bianco di Merlot Ticino DOC

Tenuta Castello di Morcote (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Bio
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren