



2018 Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Der Massstab für Tessiner Merlot

Beschreibung:

Dieser Einzellagen-Merlot mit der Etikette des Tessiner Star-Architekten Mario Botta ist eine Klasse für sich. Auch als Magnum erhältlich.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubin, etwas aufgehellt zum Rand hin. Eine Nasenaromatik, die sich sofort im Glas breit macht: Bordeaux-artige Noten nach Pflaumen und Himbeeren, auch dezente Röstaromen, Caramel, etwas Wildleder und ein Hauch Liebstöckel. Eleganter Auftakt, am Gaumen eine komplexe Frucht zeigend, sehr aromatisch im rotfruchtigen Bereich, noch präsenste Tannine; insgesamt von hervorragender Struktur, Intensität und Frische; ein langes, viel Potenzial aufzeigendes Finale mit einer grossartigen Vinattieri- Finesse.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten wie Hirschrücken oder auch Rindgerichten wie Entrecôte Café de Paris, Rindsvoressen und Schmorbraten. Spannend auch zu gereiftem Käse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Vinattieri Ticinesi
Bewertung(en):	Falstaff 96/100, Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0527718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Falstaff 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.