



## 2021 TI 4

Merlot Ticino DOC

**Degustationsnotiz:**

Intensives Rubinrot. Köstliche Heidelbeeren, Zwetschgen und schwarze Crémant-Schokolade in der gediegenen Nase, auch eine Spur Lakritze. Voluminös und kraftvoll das Gaumenbild, wiederum schwarzfruchtig geprägt, ergänzt durch eine angenehme Frischenote; etwas Zimt und ein Hauch Bittermandelaroma geben diesem Merlot eine zusätzliche Dimension; bestens eingebettete Tannine, aromatisch nicht nachlassend bis in den langen Finish.

**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.

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Schweiz               |
| <b>Region:</b>        | Tessin                |
| <b>Produzent:</b>     | Cantina Pelossi       |
| <b>Bewertung(en):</b> |                       |
| <b>Ausbau:</b>        | 24 Monate im Barrique |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Merlot           |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0456721               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### TI 4

Merlot Ticino DOC

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz   |
| <b>Bewertung(en):</b> |   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Merlot   |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 24 Monate im Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %  |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |