



2021 Ligornetto

Merlot Ticino DOC, Vinattieri Ticino

18 Monate Barrique-Ausbau

Beschreibung:

Ein 100%iger Merlot für hohe Ansprüche, facettenreich und unverkennbar mit der Handschrift von Vater und Sohn Zanini.

Degustationsnotiz:

Rubin-granatrote Farbe. Schwarze Kirschen und Heidelbeergelee, im verführerischen Zusammenspiel mit köstlicher Vanille und Crémant-Schokolade, auch Mokkanoten. Viel Intensität und Ausdruckskraft am Gaumen, nun auch schwarze Johannisbeeren und Brombeeren, auch einige balsamische Noten; von dichter Textur, aber immer elegant bleibend, ein feines Tanningerüst; temperamentvoll und aromatisch immer fest bleibend, die Röstaromen nach Milkschokolade verleihen dem Ligornetto viel Komplexität, lang im Abgang.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Vinattieri Ticinesi
Bewertung(en):	
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0109921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ligornetto

Merlot Ticino DOC
Vinattieri Ticino

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.