



## 2022 Iconti

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Luca Biffis Merlot mit Barriquefinesse

### **Beschreibung:**

Eine Merlot-Riserva mit der Handschrift von Luca Biffi, dem Chefönologen von Tamborini. Das Traubengut stammt aus dem Malcantone. Durch seinen langen Barriqueausbau zeigt der Iconti eine ausgezeichnete Komplexität und eine finessenreiche Aromatik.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchdringliches Rubinrot, violette Nuancen. Eine ausdrucksvolle Merlotnase, die nebst einer typischen Frucht nach Pflaumen und dunklen Beeren auch passende Toastingnoten zeigt, an Mocca und Schokoladebrownies erinnernd, schliesslich eine sanfte Zimtnote. Sehr druckvoll und intensiv die feintexturierte Frucht, nun auch etwas Schwarztee und Malz, mit ausgesprochen reifen und samtigen Tanninen unterlegt; immer neue Facetten zeigend, eine grandiose Abgangsaromatik im Finale, das eine zarte Note nach Orangenzeste und Caramel zeigt.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **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>	Tamborini
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.7 %
<b>Rebsorte(n):</b>	
<b>Artikelnummer:</b>	1242722

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Iconti**

Merlot Ticino DOC Riserva  
Tamborini

**Herkunft:** Schweiz

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):**

**Alkoholgehalt:** 13.7 %

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