



2014 Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo, Vinattieri Ticinesi

Der Massstab für Tessiner Merlot

Beschreibung:

Vater und Sohn Zanini zeigen mit diesem in Barriquen ausgebauten Merlot Jahr für Jahr ihr Können. Die markante Etikette stammt vom international bekannten Tessiner Star-Architekten Mario Botta. Der Ronco dell'Angelo harmoniert hervorragend mit den Spezialitäten der Tessiner Küche.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubin, granatrote Akzente. Eine Merlot-typische, ausdrucksstarke Nase, die Aromen von Pflaumen und Kirschen freisetzt, auch eine Spur Menthol und Süssholz, schliesslich etwas Caramel. Am Gaumen zeigt der Ronco dell'Angelo eine wunderbare, jahrgangstypische Eleganz, Frucht und Frische treffen im gekonnten Zusammenspiel aufeinander, ergänzt durch etwas Würze und zarte Röstaromen; im Schlussfinale setzen sich nochmals wunderbare Fruchtaromen frei. Ein sicherer Wert.

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):	Score 18/20
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0560314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo
Vinattieri Ticinesi

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.