


# 2015 Arzo

Merlot Ticino DOC, Gialdi

„Der kommende Star in meinem Rotwein-Sortiment“, meint Feliciano Gialdi

**Beschreibung:**
Wann immer Feliciano Gialdi den Arzo an einen Wein-Wettbewerb einreicht, ist ihm Gold sicher. Sein 100%iger Merlot aus dem Mendrisiotto mit 14-monatigem Barrique-Ausbau wurde dieses Jahr von der Expovina zum besten Schweizer Merlot und zum besten Tessi-ner Rotwein gekürt.

**Degustationsnotiz:**
Dichte, rubinrote Robe. Ausdrucksstark präsentiert sich das Bouquet: Blaubeeren und Himbeeren im schönen Wechselspiel, dann auch deutliche Röstaromen nach Caramel und Crémant-Schokolade, eine fantastische Balance zeigend. Am Gaumen von feinem Fruchtdruck, nun hauptsächlich rotbeerig geprägt, von toller Struktur, eine leichte Salzigkeit drückt die schöne Mineralität des Terroirs aus; insgesamt viel Schmelz zeigend, reife Tannine; Vanille- und Kakaonoten im langanhaltenden Finale.

**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:** | Gialdi |
| **Bewertung(en):** | Expovina Gold/ , Score 18.5/20 |
| **Herstellung:** | 14 Monate in Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 13.0 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2026 |
| **Traubensorte(n):** | 100% Merlot |
| **Originalgebinde:** | 6er-Karton |
| **Artikelnummer:** | 0837815075C6100 |

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Arzo

Merlot Ticino DOC
Gialdi

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Schweiz |
| **Bewertung(en):** | Expovina Gold/ , Score 18.5/20 |
| **Traubensorte(en):** | 100% Merlot |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2026 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Herstellung:** | 14 Monate in Barrique |
| **Alkoholgehalt:** | 13.0 % |
| **Service:** | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch