



2012 Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Von phänomenaler Eleganz und Finesse

Beschreibung:

Dieser Einzellagen-Merlot mit der Etikette des Tessiner Star-Architekten Mario Botta ist eine Klasse für sich. Auch als Magnum erhältlich.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Eine reich parfümierte Nase nach saftigen Kirschen, Himbeeren und einer Spur Zimt. Im Gaumen treffen sich eine kraftvolle, konzentrierte Merlot-Aromatik mit viel Eleganz und Finesse, rotfruchtige Noten, auch balsamische Düfte; reife Gerbstoffe und gekonnt eingesetzte Röstaromen nach Vanille und Caramel runden das Gesamtbild dieses fantastisch gelungenen Vinattieris ab; viel Potenzial aufzeigendes, leicht pfeffriges Finale, das die ganze Explosivität dieses Vinattieri-Jahrgangs offenbart. Ein Traum!

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.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Vinattieri Ticinesi
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0527712

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.