



2011 Amiis

Svizzera Italiana IGT, Nicola & Raffaele Marcionetti, Cantina Settemaggio

Amiis, nur für Freunde gedacht

Degustationsnotiz:

Intensiv rubinrote Farbe. Fein komponierte Nase, in dessen Duft sich Akzente von roten Beeren und balsamische Noten aufs Schönste verbinden, elegant unterstützt durch die sehr feinen Röstaromen nach Vanille und Crème brûlée. Veloursartig am Gaumen, von ausgewogener und ausdrucksstarker Harmonie, nebst Pflaumen auch kirschtige Noten und etwas Zedernholz; die vielfältigen Geschmackskomponenten werden ergänzt durch eine angenehme Frischenote; von viel Temperament zeugendes 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:	Cantina Settemaggio
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Herstellung:	20 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.6 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Traubensorte(n):	85% Merlot, 15% Carminoir
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0808511075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amiis

Svizzera Italiana IGT
Nicola & Raffaele Marcionetti
Cantina Settemaggio

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): Score 18.5/20
Traubensorte(en): 85% Merlot, 15% Carminoir
Trinkreife: Jetzt bis 2021
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 20 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.6 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.