2010 36 Trentasei

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Ein Merlot, 36 Monate im Barrique gereift

Degustationsnotiz:
Intensives Rubin, granatfarbene Einschlüsse. Eine wunderbar reife Nase nach Pflaumen, Himbeergelee, Mokka und gut geröstetem Ruchbrot. Am Gaumen entfaltet sich eine warme Aromatik, die an Kirschen und Preiselbeeren erinnert, sehr weich und ausgesprochen ausdrucksstark, unterlegt von perfekt eingebundenen Tanninen; über die Mitte hinaus enorm intensiv bleibend, von prächtiger Struktur und Dichte; langer, Terroir-betonter Abgang.
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:	Gialdi-Brivio
Bewertung(en):	Grand Prix du Vin Suisse , Score 18.5/20
Ausbau:	36 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0877110

Mövenpick Wein Schweiz AG, 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

36 Trentasei

Merlot Ticino DOC
Gialdi

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Grand Prix du Vin Suisse , Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

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