



## 2015 Scala

IGT Svizzera Italiana, Cantina Kopp von der Crone Visini

Ein grosser Lagerwein mit samtiger Eleganz

### **Beschreibung:**

Merlot-basierend, mit der Zugabe von etwas Petit Verdot und Arinarnoa. Ein grosser Lagerwein mit samtiger Eleganz. 18 Monate Barrique.

### **Degustationsnotiz:**

Rubinrot, mit granatfarbenen Akzenten. Eine facettenreiche Nase nach viel schwarzer Frucht, Heidelbeeren und Veilchen, kombiniert mit Mokka und etwas Zimtwürze. Eine intensive Aromatik mit ausgesprochen eleganter Struktur, nun auch Edelholznoten und etwas Milkschokolade, ein perfektes Rückgrat bilden die gut eingebundenen, präsenten Tannine; aromatisch nicht nachlassend bis ins lange, von Röstaromen begleitete 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Tessin
<b>Produzent:</b>	Kopp von der Crone Visini
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Arinarnoa
<b>Artikelnummer:</b>	0685315

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Scala**

IGT Svizzera Italiana  
Cantina Kopp von der Crone Visini

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Arinarnoa
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.