



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 Geschnätzeltlem, 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 Kopp von der Crone Visini

Bewertung(en):

Score 18/20

Herstellung:

18 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Traubensorte(n):

90% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Arinarnoa

Artikelnummer:

0685315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Scala

IGT Svizzera Italiana
Cantina Kopp von der Crone Visini

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