



## 2015 Balin

Svizzera Italiana IGP, Cantina Kopp von der Crone Visini

Feinste Merlot-Frucht aus dem Sottoceneri

### **Beschreibung:**

Spielt in der Top-Liga der Tessiner Merlots.

### **Degustationsnotiz:**

Rubinrot, zum Rand hin leicht aufhellend. Gut gereifte Pflaumen, Kirschen und Preiselbeeren in der perfekt ausgereiften Nase, auch etwas Tabak und Lakritzennoten. Dicht und vielschichtig am Gaumen, eine feine Merlot-Frucht manifestiert sich, ergänzt durch subtil würzige Noten, auch Veilchen; trotz seiner Konzentration ausgesprochen elegant, mit festen Gerbstoffen; nach und nach auch Vanille und Milkschokolade, angenehm rund und ein schönes Lagerpotenzial versprechend; saftiges, sehr präzises Finale.

### **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:** Cantina Kopp von der Crone Visini

**Bewertung(en):** Parker 91/100, Score 19/20

**Herstellung:** 18 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2026

**Traubensorte(n):** 95% Merlot, 5% Arinarno

**Artikelnummer:** 0301115

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Balin**

Svizzera Italiana IGP  
Cantina Kopp von der Crone Visini

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 91/100, Score 19/20
<b>Traubensorte(en):</b>	95% Merlot, 5% Arinarnoa
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.