2015 Merlot Vindala

Svizzera Italiana IGT, Nicola & Raffaele Marcionetti, Cantina Settemaggio

Gekeltert aus den leicht angetrockneten Trauben alter Reben

Beschreibung:
Merlot-basierende Cuvée aus alten Rebstöcken von Steillagen um Monte Carasso. Vom Ausnahme-Jahrgang 2015.
Degustationsnotiz:
Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Eine facettenreiche Nase von reifen Pflaumen, schwarzen Kirschen und Mokkanoten, auch Veilchennoten und süsses Vanille. Am Gaumen präsentiert sich sein starker Charakter: Himbeeren, ergänzt durch einige Wildkräuter-Aromen und schwarzen Pfeffer; sehr ausdrucksstark, mit einer passenden Frischenote untermalt; die feste Struktur lässt ein gutes Alterungspotenzial erahnen; aromatisch nicht nachlassend im ausgedehnten, von angenehmen Röstaromen begleiteten Finish.
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:	Settemaggio
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.4 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	80% Merlot, 15% Marselan, 5% Carminoir
Artikelnummer:	0662815

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

Merlot Vindala

Svizzera Italiana IGT
Nicola & Raffaele Marcionetti
Cantina Settemaggio

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	80% Merlot, 15% Marselan, 5% Carminoir
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.4 %
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