



Il Querceto

Merlot Barrique Ticino DOC, Terreni alla Maggia

Weinanbau mit Seeblick – seidiger Merlot von grosser Eleganz

Beschreibung:

Das Westufer des Lago Maggiore hat sich längst König „Merlot“ erobert, im milden Seeklima zeigt die Rebsorte als Solist ungeahnte Qualitäten, mit geradezu verschwenderischem Charme. Beim Weingut Terreni alla Maggia weiss man mit ihr umzugehen, blickt man doch auf 90 Jahre Erfahrung in der Tessiner Rebkultur zurück. In dieser traumhaften Oase gerät der Merlot Querceto sehr kraftvoll und zeigt sich mit eindrucksvoll dunkelroter Farbe. Reife Kirschfrucht entströmt dem Glas, am Gaumen ein Hauch Vanille – ganze 30 Monate in neuen Barriken liefern stützendes Tannin, das seidig eingebunden ist; dazu ein Hauch Süsskirsche und Pfeffer, cremig und charmant von schokoladiger Frucht umhüllt. Ein betörender Wein mit langem Nachhall.

Degustationsnotiz:

Robe au rouge rubis foncé et dense. Bouquet intense et complexe de cassis, de pruneaux secs, de bois exotique puis de fins arômes de grillé. En bouche, incroyablement prenant, plein, avec un fantastique arôme de Merlot, cerise sauvage, en filigrane, des tanins moelleux et de merveilleuses notes barriquées, un plaisir persistant grâce à la finale.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Terreni alla Maggia
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Merlot
Artikelnummer:	0115019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Il Querceto

Merlot Barrique Ticino DOC
Terreni alla Maggia

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.