



## Balin

Svizzera Italiana IGP, Cantina Kopp von der Crone Visini

Un Merlot délicieusement fruité du Sottoceneri

### **Beschreibung:**

Il compte parmi les grands Merlots tessinois.

### **Degustationsnotiz:**

Rouge rubis d'intensité moyenne, accents grenat. Prunes bien mûres, airelles rouges et gelée de cynorrhodon dans le nez parfaitement mûr, sur des touches de poivre, de réglisse et de nougat. La bouche concentrée et complexe dévoile un joli fruit de Merlot, rappelant les cerises rouges et les framboises, sur des notes très épicées, un peu de sous-bois et de vanille, agréablement velouté et promettant un bon potentiel de garde; finale très précise, juteuse et persistante.

### **Accompagne idéalement:**

Nous recommandons ce vin avec de la chasse, comme une selle de cerf, ou du bœuf, comme une entrecôte beurre café de Paris, un ragoût ou une pièce braisée. Délicieux également avec des fromages bien faits.

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** Suisse

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

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2030

**Cépage(s):** 94% Merlot, 5% Arinarnoa, 1% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0301119

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Balin

Svizzera Italiana IGP  
Cantina Kopp von der Crone Visini

**Herkunft:** Suisse  
**Notation:** Parker 92/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 94% Merlot, 5% Arinarnoa, 1% Cabernet Sauvignon  
**A boire:** jusqu'en 2030  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5%  
**Servier:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.