



Balin

Svizzera Italiana IGT, Cantina Kopp von der Crone Visini

Un Merlot délicieusement fruité du Sottoceneri

Beschreibung:

Il compte parmi les grands Merlots tessinois.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Nez d'une parfaite maturité aux notes de prunes bien mûres, de cerises et d'airelles, sur des touches de moka et de réglisse. Le joli fruité de merlot se dévoile dans la bouche dense et complexe, aux délicates notes épicées, harmonieusement mariées au fruit; d'une grande élégance malgré sa concentration, avec des tannins fermes et des nuances de vanille et de chocolat au lait qui se développent peu à peu; d'une agréable rondeur, il promet un beau potentiel de garde; finale juteuse et très précise.

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 2031

Cépage(s): 92.5% Merlot, 5% Arinarnoa, 2.5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0301120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Balin

Svizzera Italiana IGT
Cantina Kopp von der Crone Visini

Herkunft: Suisse
Notation: Falstaff 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 92.5% Merlot, 5% Arinarnoa, 2.5% Cabernet Sauvignon
A boire: jusqu'en 2031
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.