

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 fuité 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. Délécieux 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: 14.0%

Cépage(s): 95% Merlot, 2.5% Arinarnoa, 2.5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0301122

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Balin

Svizzera Italiana IGT Cantina Kopp von der Crone Visini

Herkunft: Suisse

Notation: Falstaff 94/100, René Gabriel 19/20, Score

18.5/20

Cépage(s): 95% Merlot, 2.5% Arinarnoa, 2.5% Cabernet

Sauvignon

Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.0%

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.