



## Il Giubileo

Merlot Ticino DOC, Terreni alla Maggia

### Beschreibung:

### Degustationsnotiz:

### Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### Servierempfehlung:

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

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Suisse              |
| <b>Produzent:</b>      | Terreni alla Maggia |
| <b>Elevage:</b>        | 12 Mois en Barrique |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle      |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.0%               |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Merlot         |
| <b>Artikelnummer:</b>  | 1231719             |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Il Giubileo

Merlot Ticino DOC  
Terreni alla Maggia

|                     |                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Suisse                                                     |
| <b>Notation:</b>    | Score 18.5/20                                              |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Merlot                                                |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                             |
| <b>Elevage:</b>     | 12 Mois en Barrique                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.0%                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |