



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 Barriquen 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:

Colore rosso rubino scuro e denso. Bouquet intenso e complesso di ribes nero, prugne secche, legno esotico e fini aromi tostati. Al palato, incredibilmente avvincente, corposo, con un fantastico aroma di Merlot, ciliegia selvatica, tannini morbidi e meravigliose note di barrique, un piacere persistente grazie al finale.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Produzent: Terreni alla Maggia

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 0115019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Il Querceto

Merlot Barrique Ticino DOC
Terreni alla Maggia

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.