



## 2013 Tanvell

Merlot Ticino DOC, Vinattieri Ticinesi

Jetzt in perfekter Trinkreife

### Descrizione del vino:

18 Spitzenrestaurants in der Schweiz und in Italien führen diesen Merlot, und einige Flaschen davon sind der Mövenpick-Kundschaft vorbehalten.

### Nota di degustazione:

Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ein vinöses Bouquet mit einer feinen Palette an roter Beerenfrucht, vorwiegend Himbeeren und Kirschen, ergänzt durch eine passende Würze und röstartigen Aromen nach Caramel und Milkschokolade. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer aristokratischen Merlot-Aromatik, intensiv und ausdrucksstark zugleich, mit herrlichen Vanille-Aromen und etwas pfeffriger Würze; finessenreiches, frisches Finale. Glänzend gelungener Merlot, spannungsgeladen und harmonisch.

### Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten wie Hirschrücken oder auch Rindgerichten wie Entrecôte Café de Paris, Rindsvoressen und Schmorbraten. Spannend auch zu gereiftem Käse.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Ticino
<b>Produttore:</b>	Vinattieri Ticinesi
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0717013

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Tanvell**

Merlot Ticino DOC  
Vinattieri Ticinesi

**Origine:** Svizzera  
**Valutazioni:** Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 100% Merlot  
**Maturità:** Jetzt bis 2025  
**Viticultura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 18 Monate im Barrique  
**Gradazione alcolica:** 13.5 %  
**Servizio:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.