



2010 Gran Risavvier

IGT Svizzera Italiana, Famiglia Klausener

Mit der deutlichen Handschrift der Klauseners, tief und intensiv

Nota di degustazione:

Rubinrote Robe mit granatfarbenen Akzenten. Pflaumen und rote Johannisbeeren in der offenen Nase, etwas weisser Pfeffer auch und Grafitnoten. Nun auch dunkelbeerige Noten am Gaumen, Brombeeren, schwarze Schokolade und eine Spur Rauch; zeigt viel Charakter und eine feine Tanninstruktur, die würzigen Noten verleihen diesem Merlot eine zusätzliche Dimension, viel Potenzial aufzeigendes; leicht Vanille-artiges Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Svizzera
Produttore:	Famiglia Klausener - di Bentivegni
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2021
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0656710

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gran Risavier

IGT Svizzera Italiana
Famiglia Klausener

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2021
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.