



## 2013 Cristoforo

Merlot Ticino DOC, Azienda La Costa

Ein schmeichlerischer Merlot aus 25-jährigen Reben, der einfach immer passt.

### Nota di degustazione:

Intensives Rubinrot, violette Nuancen. Schwarze Kirschen und Heidelbeeren im wechselseitigen Zusammenspiel mit schokoladigen Noten, auch eine Spur Pfefferminze. Intensiv und ausgesprochen fruchtbetont am Gaumen, wiederum viel dunkelbeerige Frucht zeigend; von angenehmer Konzentration, unterlegt mit einer passenden Frischenote; harmonisches Finale mit samtiger Tanninstruktur.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Ticino
<b>Produttore:</b>	
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2021
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0414913

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cristoforo**

Merlot Ticino DOC  
Azienda La Costa

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2021
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.