



2017 Fustoquattro

Ticino DOC, Huber Vini

Nota di degustazione:

Intensivfarbiges Rubinrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Viel Cassis, Heidelbeeren, aber auch florale und schokoladige Noten in der offenen, intensiv parfümierten Nase. Weicher Auftakt, abgelöst von viel schwarzbeeriger Frucht, ergänzt durch dezente Röstaromen, sehr ausgeglichen und saftig, weiche Gerbstoffe; aromatisch nicht nachlassend bis ins anhaltende 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
Regione:	Ticino
Produttore:	El Seque-Artadi
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	10 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.2 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0227817

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fustoquattro

Ticino DOC
Huber Vini

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	12.2 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.