



2010 36 Trentasei

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Ein Merlot, 36 Monate im Barrique gereift

Nota di degustazione:

Intensives Rubin, granatfarbene Einschüsse. Eine wunderbar reife Nase nach Pflaumen, Himbeergelee, Mokka und gut geröstetem Ruchbrot. Am Gaumen entfaltet sich eine warme Aromatik, die an Kirschen und Preiselbeeren erinnert, sehr weich und ausgesprochen ausdrucksstark, unterlegt von perfekt eingebundenen Tanninen; über die Mitte hinaus enorm intensiv bleibend, von prächtiger Struktur und Dichte; langer, Terroir-betonter Abgang.

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.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ticino
Produttore:	Gialdi
Valutazioni:	Grand Prix du Vin Suisse , Score 18.5/20
Vinificazione:	36 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0877110

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

36 Trentasei

Merlot Ticino DOC
Gialdi

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Grand Prix du Vin Suisse , Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.