



2013 Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Die Höchstnote vom Gambero Rosso für diesen Ausnahme-Merlot

Beschreibung:

Dieser Einzellagen-Merlot mit der Etikette des Tessiner Star-Architekten Mario Botta ist eine Klasse für sich. Auch als Magnum erhältlich.

Degustationsnotiz:

Die Degustationsnotiz: Dichtes Rubinrot, etwas aufgehellt zum Rand hin. Bordeaux-artige Nase nach Pflaumen und Himbeeren, auch dezente Röstaromen, Caramel, etwas Wildleder. Eleganter Auftakt, am Gaumen eine schöne Fruchtsüsse zeigend, sehr aromatisch im rotfruchtigen Bereich, noch präsenante Tannine; insgesamt von hervorragender Struktur und Intensität; ein langes, viel Potenzial aufzeigendes Finale mit viel Finesse.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

| | |
|-----------------------|--------------------------------|
| Herkunftsland: | Schweiz |
| Region: | Tessin |
| Produzent: | Vinattieri Ticinesi |
| Bewertung(en): | Gambero Rosso 3/3, Score 19/20 |
| Ausbau: | 19 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2026 |
| Rebsorte(n): | 100% Merlot |
| Artikelnummer: | 0527713 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Schweiz |
| Bewertung(en): | Gambero Rosso 3/3, Score 19/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Merlot |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2026 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 19 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Service: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |