



2018 Scala

IGT Svizzera Italiana, Cantina Kopp von der Crone Visini

Grosser Lagerwein mit samtiger Eleganz

Beschreibung:

Der Scala ist eine Cuvée aus den Sorten Merlot, Petit Verdot und Cabernet Franc. Das Traubengut stammt aus Pedrinete, Obino und Sementina.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot, granatfarbene Akzente. Eine auffallend offene, rotbeerig geprägte Nase mit einer passenden Würze, sehr elegant abgestimmt. Am Gaumen zeigt sich der Scala sehr homogen, mit einem schönen Fruchtausdruck und guter Konzentration, viel Saftigkeit und bestens eingebundenen Tannine; röstartige Aromen nach Caramel und Vanille, aber auch etwas Zimt, im langanhaltenden, viel Potenzial aufzeigenden Finale. Wiederum hervorragend gelungen.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Schweiz

Region:

Tessin

Produzent:

Kopp von der Crone Visini

Bewertung(en):

Score 18.5/20

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

90% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0685318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Scala

IGT Svizzera Italiana

Cantina Kopp von der Crone Visini

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): 90% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.