



## 2019 Riflessi d'Epoca

Ticino DOC, Gialdi

Barriqueverfeinerter Merlot mit Höchstnote

### Beschreibung:

Der Riflessi d'Epoca ist ein kraftvoller Tessiner Merlot aus dem südlichen Teil des Tessins, der sorgfältig in französischen Barriques ausgebaut wurde. Spürbar bei diesem Wein ist, dass das Traubengut aus alten Rebstöcken, mit teilweise sehr geringem Ertrag stammt. Das Weingut Gialdi ist eine Tessiner Institution, Feliciano Gialdi sowie sein talentierter Önologe Alfred de Martin sind wahre Wein- Persönlichkeiten, die mit ihren Weinen an grossen Wettbewerbern immer ganz zuvorderst sind.

### Degustationsnotiz:

Rubinfarben bis zum Rand. Ein nobles Bouquet, das sich fortlaufend im Glas entwickelt: Zwetschgenfrucht, schwarzer Holunder, aber auch Malznoten, Vanille und Crème brûlée. Sehr eleganter Antrunk, abgelöst von einer kraftvollen Merlot-Frucht, Kirschen und Himbeeren, aber auch etwas Hagebuttengelee, cremig und von einer Intensität, die weit über die Mitte hinaus präsent ist, insgesamt perfekt strukturiert und mit fein gewobenen Tanninen ausgestattet; elegantes, anhaltendes Finale mit einer passenden Frischenote.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Tessin
<b>Produzent:</b>	Gialdi
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 95/100, Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0276419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Riflessi d'Epoca

Ticino DOC  
Gialdi

**Herkunft:** Schweiz  
**Bewertung(en):** Falstaff 95/100, Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2031  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.8 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.