



2017 Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Spitzen-Merlot mit internationaler Ausstrahlung

Beschreibung:

Der Merlot Vinattieri ist der Premium Cru des Weinguts Vinattieri Ticinesi mit internationaler Ausstrahlung. Die Zaninis gehörten zu den Ersten, die in der Schweiz ihre besten Weine in Barriquen ausbauten. Der Vinattieri rosso überzeugt durch seine Komplexität und Vielschichtigkeit. In der Nase parfümierte Töne von süssen Pflaumen und Johannisbeergelée, im Gaumen mächtig und füllig. Der Abgang lang und eindrücklich. Die Tannine zeigen eine leichte Süsse und erinnern an einen gereiften Pomerol.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubin, etwas aufgehellt zum Rand hin. Eine Nasenaromatik, die sich sofort im Glas breit macht: Bordeaux-artige Noten nach Pflaumen und Himbeeren, auch dezente Röstaromen, Caramel, etwas Wildleder und ein Hauch Liebstöckel. Eleganter Auftakt, am Gaumen eine komplexe Frucht zeigend, sehr aromatisch im rotfruchtigen Bereich, noch präsenste Tannine; insgesamt von hervorragender Struktur, Intensität und Frische; ein langes, viel Potenzial aufzeigendes Finale mit einer grossartigen Vinattieri- 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): Schweizerische Weinzeitung 19/20, Score 19/20, WeinWisser 19/20

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 0527717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Schweizerische Weinzeitung 19/20, Score 19/20, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.