



2019 Riserva del Ronco

Rosso Ticino DOC, Cantina Pelossi

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Köstliche schwarze Kirschen, Pflaumen und etwas Zimt in der aristokratischen Nase, dahinter Mokka. Am Gaumen eine perfekte Balance zwischen fruchtigen und röstartigen Aromen, unterlegt von einer Spur Bittermandel, samtweiche Tannine und viel Fruchtdruck; sehr intensiv weit über die Mitte hinaus, ausdrucksstarkes, Vanille-betontes Finale. Ein paar Stunden vor dem Genuss öffnen lohnt sich.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Cantina Pelossi
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	23 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	38% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 12% Carminoir
Artikelnummer:	1097319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riserva del Ronco

Rosso Ticino DOC
Cantina Pelossi

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): 38% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 12% Carminoir
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 23 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.