



## 2020 TI 4

Merlot Ticino DOC

**Degustationsnotiz:**

Intensives Rubinrot. Köstliche Heidelbeeren, Zwetschgen und schwarze Crémant-Schokolade in der gediegenen Nase, auch eine Spur Lakritze. Voluminös und kraftvoll das Gaumenbild, wiederum schwarzfruchtig geprägt, ergänzt durch eine angenehme Frischenote; etwas Zimt und ein Hauch Bittermandelaroma geben diesem Merlot eine zusätzliche Dimension; bestens eingebettete Tannine, aromatisch nicht nachlassend bis in den langen Finish.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Tessin
<b>Produzent:</b>	Cantina Pelossi
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	26 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0456720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **TI 4**

Merlot Ticino DOC

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	26 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.