



## 2020 Balin

Svizzera Italiana IGT, Cantina Kopp von der Crone Visini

Feinste Merlot-Frucht aus dem Sottoceneri

### **Beschreibung:**

Spielt in der Top-Liga der Tessiner Merlots.

### **Degustationsnotiz:**

Rubinrot, zum Rand hin leicht aufhellend. Gut gereifte Pflaumen, Kirschen und Preiselbeeren in der perfekt ausgereiften Nase, auch etwas Mocca und Lakritzenoten. Dicht und vielschichtig am Gaumen, eine feine Merlot-Frucht manifestiert sich, ergänzt durch subtil würzige Noten, wunderbar mit der Frucht verwoben; trotz seiner Konzentration ausgesprochen elegant, mit festen Gerbstoffen; nach und nach auch Vanille und Milkschokolade, angenehm rund und ein schönes Lagerpotenzial versprechend; saftiges, sehr präzises Finale.

### **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:**

Kopp von der Crone Visini

### **Bewertung(en):**

Falstaff 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20

### **Ausbau:**

18 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

13.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2031

### **Rebsorte(n):**

92.5% Merlot, 5% Arinarnoa, 2.5% Cabernet Sauvignon

### **Artikelnummer:**

0301120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Balin

Svizzera Italiana IGT  
Cantina Kopp von der Crone Visini

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	92.5% Merlot, 5% Arinarnoa, 2.5% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 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.