



2020 Iconti

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Luca Biffis Merlot mit Barriquefinesse

Beschreibung:

Eine Merlot-Riserva mit der Handschrift von Luca Biffi, dem Chefönologen von Tamborini. Das Traubengut stammt aus dem Malcantone. Durch seinen langen Barriqueausbau zeigt der Iconti eine ausgezeichnete Komplexität und eine finessenreiche Aromatik.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, violette Reflexe. Das intensive Bouquet entfaltet schöne Noten von Brombeeren und schwarzen Kirschen, einigen ledrigen Noten, Lebkuchenwürze und Mocca. Eine konzentrierte Frucht mit subtilen Holznoten am Gaumen, wiederum vorwiegend dunkelbeerig geprägt, etwas Zimt und Röstaromen von Crémantschokolade und Ruchbrot, straff und von dichter, ausgewogener Textur, mit reifen und perfekt integrierten Gerbstoffen; druckvoll weit über die Mitte hinaus, stimmiger Abgang.

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:	Tamborini
Bewertung(en):	Vinum 93/100, Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1242720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Iconti

Merlot Ticino DOC Riserva
Tamborini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Vinum 93/100, Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 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.