



## 2020 Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo, Vinattieri Ticino

Der Massstab für Tessiner Merlot

### Beschreibung:

Für die hohe Dichte dieses Tessiner Merlots sorgt ein besonderes Verfahren – die Passerillage ist eine Spezialität der Vinattieri: Dafür werden rund 10 Prozent des Leseguts vor der Pressung angetrocknet, was einen konzentrierten Rotwein mit verführerischer Fülle und intensiver Aromatik hervorbringt.

### Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot von mittlerer Intensität: schwarze Kirschen, Blaubeeren sowie Caramel und etwas Vanille, auch ein Hauch Süssholz. Am Gaumen kompakt, mit viel Explosivität und einer typischen Merlot-Aromatik, auch einige Veilchennoten, unterlegt von einer guten Frische; angenehme Röstaromen, die aber nicht dominieren, feine Tannine, anhaltendes Finale.

### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Tessin
<b>Produzent:</b>	Vinattieri Ticinesi
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	17 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0560320

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Merlot del Ticino DOC**

Tenuta Ronco dell'Angelo  
Vinattieri Ticino

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	17 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.