



2021 Iconti

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Luca Biffis Merlot mit Barriquefinesse

Beschreibung:

Obwohl noch ein sehr neuer Wein im Sortiment des Familienweinguts Tamborini, ist der Iconti bereits eine feste Grösse unter den Tessiner Spitzen-Merlots. Durch ihren langen Barriqueausbau zeigt die Riserva eine ausgezeichnete Komplexität und eine finessenreiche Aromatik. Luca Biffi, Chefönologe von Tamborini, sorgt mit Traubengut aus dem Malcantone für einen unverwechselbaren Tessiner Traum-Merlot.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Rubinrot, violette Nuancen. Eine ausdrucksvolle Merlotnase, die nebst einer typischen Frucht nach Pflaumen und dunklen Beeren auch passende Toastingnoten zeigt, an Mocca und Schokoladebrownies erinnernd, schliesslich eine sanfte Zimtnote. Sehr druckvoll und intensiv die feintexturierte Frucht, nun auch etwas Schwarztee und Malz, mit ausgesprochen reifen und samtigen Tanninen unterlegt; immer neue Facetten zeigend, eine grandiose Abgangsaromatik im Finale, das eine zarte Note nach Orangenzeste und Caramel zeigt.

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):	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1242721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Iconti

Merlot Ticino DOC Riserva
Tamborini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.