



## Balin

Svizzera Italiana IGP, Cantina Kopp von der Crone Visini

Inbegriff eines Tessiner Eliteweins

### **Beschreibung:**

Dicht, ruhig und von bemerkenswerter innerer Spannung verbindet dieser Merlot konzentrierte Frucht mit würziger Tiefe und klarer Struktur. Aus dem südlichen Tessin stammend und behutsam in der Barrique ausgebaut, zählt er zu den langlebigsten und charakterstärksten Merlots der gesamten Schweiz.

### **Degustationsnotiz:**

Mittleres Rubinrot, zum Rand hin leicht aufhellend. Brombeeren und deutliches Cassis in der Balin-typischen Nase, auch Zartbitterschokolade und Brownies, schliesslich eine feine Nelkenwürze. Sehr feiner und wie immer eleganter Gaumen, direkt und gradlinig, schwarzbeerig geprägt, mit dezenten Toastingnoten; reife Tannine, perfekt integriert; leicht würziges, sehr präsentés Finale.

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten wie Hirschrücken oder auch Rindgerichten wie Entrecôte Café de Paris, Rindsvoessen und Schmorbraten. Spannend auch zu gereiftem Käse.

### **Servierempfehlung:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Schweiz

**Produzent:** Cantina Kopp von der Crone Visini

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

**Rebsorte(n):** 90% Merlot, 8% Arinarnoa, 2% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0301118

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Balin**

Svizzera Italiana IGP  
Cantina Kopp von der Crone Visini

**Herkunft:** Schweiz  
**Ratings:** Score 19/20, René Gabriel 19/20  
**Rebsorte(n):** 90% Merlot, 8% Arinarnoa, 2% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.