



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.

Aromenprofil:

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, Rindsvoressen und Schmorbraten. Spannend auch zu gereiftem Käse.

Temperatur:

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.