



Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo, Vinattieri Ticino

Barriquegereifter Merlot für goldene Momente

Beschreibung:

Aus Morbio Inferiore im Tessiner Mendrisiotto stammt nicht nur dieser erstklassige Einzellagen-Merlot, sondern auch Mario Botta. Die Etiketle des Ronco dell'Angelo zu gestalten, war somit ein Heimspiel für den weltweit gefeierten Architekten. Über 30-jährige Rebstöcke in Südausrichtung und ein langer Ausbau in den Barriquen sorgen für Dichte und Aromenvielfalt – ein authentischer Vertreter des Mendrisiotto.

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Vinattieri Ticino
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0560319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo
Vinattieri Ticino

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.