



Castello di Morcote Bianco

Bianco di Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote (Bio)

Weisser Merlot mit schönen Röstaromen

Beschreibung:

Das Weingut verfügt über ein aussergewöhnliches Terroir für den Weinbau. Die Weinberge liegen zwischen 400 und 500 Metern über dem Meeresspiegel, das Klima wird durch thermische Seewinde reguliert und der Boden besteht aus rosafarbenem Porphy, Quarzit vulkanischen Ursprungs: einzigartig im Tessin. Der weisse Castello besteht grösstenteils aus der Merlot- Traube, welche weiss gekeltert wurden, und einem kleinen Anteil Chardonnay für zusätzliche Fülle.

Aromenprofil:

Blassgelbe Farbe, rosafarbener Schimmer. Ein offenes Bouquet mit Anklängen von gelben Pflaumen, Birnen und weissen Johannisbeeren, etwas Brioche und gerösteten Mandeln. Eleganter Auftakt, dahinter eine sehr crèmige, von viel Fülle zeugende Frucht, sehr intensiv und ausgeglichen, eine perfekte Balance zwischen Frucht und Röstaromen zeigend; frischer, eleganter Finish.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süswasserrischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Tenuta Castello di Morcote (Bio)

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Chardonnay

Artikelnummer: 0878620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castello di Morcote Bianco

Bianco di Merlot Ticino DOC
Tenuta Castello di Morcote (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.