



Il Silenzio Vallombrosa

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Aus der Wiege des Tessiner Merlots

Beschreibung:

Der Cru Il Silenzio stammt vom historischen Weingut Vallombrosa in Castelrotto, das seit rund 20 Jahren im Besitz der Winzerfamilie Tamborini steht. Der Weinberg im Herzen des Malcantone genießt eine wichtige Bedeutung im Kanton, gilt er doch als Wiege des Tessiner Merlots. Der reinsortige Merlot ist mehr als ein Jahr in französischen Barriques gereift.

Aromenprofil:

Rubinfarben, granatrote Reflexe. Gut gereifte Kirschen und Pflaumen, kombiniert mit den passenden Röstaromen nach Milkschokolade und Mokka, schließlich eine dezente Würze, etwas weißer Pfeffer. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer feintexturierten Frucht, die Aromen der Nase wiederholen sich, nun auch etwas Karamell und Nelkenwürze, die darunterliegende Frische verleiht diesem Merlot viel Saftigkeit; sehr ausgeglichenes Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Tamborini
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1212518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Il Silenzio Vallombrosa

Merlot Ticino DOC Riserva
Tamborini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.