



Lumano

Merlot Ticino DOC, Tamborini

Ein Tessiner Merlot mit Ausdruck und Finesse

Beschreibung:

Das Weingut Tamborini in der Nähe von Lugano war mit seinen Weinen die treibende Kraft für den Aufschwung des Tessiner Merlots. Tamborinis Önologe Luca Biffi zeigt mit dem Lumano sein ausserordentliches Können im Umgang mit der Merlot- Traube, misst dabei aber auch der Trinkfreundlichkeit grosse Bedeutung bei. Nach 15 Monaten Reifung in Barriques werden nur die besten Barriques für diese exklusive Mövenpick-Selektion ausgewählt.

Degustationsnotiz:

Sattes, dichtes Rubinrot. Pflaumen, Blaubeeren, aber auch röstartige Aromen nach Schokolade, Mokka und einer Spur sanftem Vanille in der sehr harmonischen, kraftvollen Nase, ergänzt durch etwas Kirschlikör. Am Gaumen sehr feintexturiert und fruchtig-würzig, nebst der dunkelbeerigen Frucht nun auch etwas Veilchen, eine Spur Zedernholz und Walnuss; aromatisch nicht nachlassend weit über die Mitte hinaus, eine perfekt abrundende Frischenote mit etwas Bittermandelaroma im Abgang.

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.

Servierempfehlung:

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 2030
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1242620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lumano

Merlot Ticino DOC
Tamborini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Vinum 93/100, Falstaff 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
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.