



Iconti

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Luca Biffis Merlot mit Barriquefinesse

Beschreibung:

Eine Merlot-Riserva mit der Handschrift von Luca Biffi, dem Chefönologen von Tamborini. Das Traubengut stammt aus dem Malcantone. Durch seinen langen Barriqueausbau zeigt der Iconti eine ausgezeichnete Komplexität und eine finsessenreiche Aromatik.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, violette Reflexe. Das intensive Bouquet entfaltet schöne Noten von Brombeeren und schwarzen Kirschen, einigen ledrigen Noten, Lebkuchenwürze und Mokka. Eine konzentrierte Frucht mit subtilen Holznoten am Gaumen, wiederum vorwiegend dunkelbeerig geprägt, etwas Zimt und Röstaromen von Crémantschokolade und Ruchbrot, straff und von dichter, ausgewogener Textur, mit reifen und perfekt integrierten Gerbstoffen; druckvoll weit über die Mitte hinaus, stimmiger Abgang.

Passt zu:

Zu in Merlot geschmortem Rind ebenso kraftvoll wie zu Risotto mit Salsiccia. Gleichermaßen harmoniert er mit Polenta mit Pilzen, Rindsfilet mit Rosmarinjus oder Lammkarree mit Kräuterkruste.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Tamborini
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1242720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Iconti

Merlot Ticino DOC Riserva
Tamborini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Vinum 93/100, Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.