



2018 Castello di Morcote Bianco

Bianco di Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote

Weisser Merlot vom renommierten Castello di Morcote

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 Porphyry, 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.

Degustationsnotiz:

Blassgelbe Farbe. Ausdrucksvolle Nase nach Kaiser-Birnen, Zitronenminze und sanft getoastetem Weissbrot, auch ein Hauch Marzipan. Eine sehr lebendige Gaumenaromatik, die Stachelbeeren und Golden Delicious zeigt, unterstützt von einer passenden Frischenote und einem Hauch Caramel; präzise vinifiziert, elegantes, saftiges Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Castello di Morcote
Bewertung(en):	Parker 90+/100, Score 18/20
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Chardonnay
Artikelnummer:	0878618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castello di Morcote Bianco

Bianco di Merlot Ticino DOC
Tenuta Castello di Morcote

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Parker 90+/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren