



## 2018 Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo, Vinattieri

Der Massstab für Tessiner Merlot

**Beschreibung:**

Vater und Sohn Zanini zeigen mit diesem in Barriquen ausgebauten Merlot Jahr für Jahr ihr Können. Die markante Etikette stammt vom international bekannten Tessiner Star-Architekten Mario Botta. Der Ronco dell'Angelo harmoniert hervorragend mit den Spezialitäten der Tessiner Küche.

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Tessin
<b>Produzent:</b>	Vinattieri Ticinesi
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0560318

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Merlot del Ticino DOC**

Tenuta Ronco dell'Angelo  
Vinattieri

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.