



2017 Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote

Cru vom historischen Castello di Morcote

Beschreibung:

Gaby Gianini legt viel Wert darauf, dass im Weingut Castello Morcote biologisch-dynamisch gearbeitet wird. Ihr Tessiner Merlot reifte während 18 Monaten in französischen Barriquen.

Degustationsnotiz:

Rubinfarbene Robe, dicht bis zum Rand hin. Eine noble, von gut gereiften Pflaumen zeugende Nase, unterlegt von roten Kirschen, einigen Röstaromen und Noten nach Unterholz. Am Gaumen überzeugt nebst der prächtigen Explosivität die zauberhafte Eleganz, samtweiche Tannine und ein gelungenes Frucht-Barrique-Verhältnis; von sehr samtiger Textur und passender Frische, leicht mineralisch im ausdauernden Finish.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Castello di Morcote
Bewertung(en):	Parker 91/100, Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0878717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC

Tenuta Castello di Morcote

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Parker 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.