



## 2019 Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote (Bio)

Schweizer Winzerin mit viel Talent

**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:**

Mittleres Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Eine Nase, die viel Bordeaux-Affinität zeigt: Pflaumen, rote Kirschen, etwas exotische Würze nach Currykraut, sehr angenehme Röstaromen und eine Spur Unterholz. Am Gaumen ausgesprochen facettenreich, nebst den rotfruchtigen Aromen auch zauberhafte Toastingnoten, Mokka, etwas Wildleder und feinste Vanille, sehr präzise vinifiziert und von reifen Gerbstoffen unterlegt, nach der Mitte eine passende Frische zeigend; leicht mineralischer Abgang, der ein fantastisches Lagerpotenzial erahnen lässt.

**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:**

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>	Castello di Morcote
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Falstaff 94/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0878719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC

Tenuta Castello di Morcote (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Falstaff 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.