2019 Comano

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Merlot aus Tessiner Prestigelage

Beschreibung:
In dritter Generation führen Claudio Tamborini und sein Neffe Mattia Bernardoni in Lamone, nördlich von Lugano, mit viel Umsicht das Weingut Tamborini. Der erste Rebberg, den die Familie kaufte, liegt in Comano. Nur in den besten Jahren werden die Merlot- Trauben aus dieser Prestigelage zur Merlot Riserva Comano vinifiziert. Nach Borderlaiser Art, das bedeutet einen ausgedehnten Gärprozess, gefolgt von einem langen Ausbau in französischen Barriques.
Degustationsnotiz:
Mittelkräftiges Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Eine Merlot-typische Nase, die an reife Pflaumen und Himbeeren erinnert, ergänzt durch zauberhafte Röstaromen von Schokolade, Gewürznelke und pfeffrige Noten. Sehr elegant im Antrunk, abgelöst von einer gaumenfüllenden Aromatik roter Frucht, nun auch Kirschen und reife Erdbeeren, schließlich Vanille und Nougat, samtene Tannine, sehr feintexturiert und druckvoll; ein Finale, das ein langes Lagerpotenzial verspricht.
Passt zu:
Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Tamborini
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1221519

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Comano

Merlot Ticino DOC Riserva
Tamborini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de