



2015 Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo, Vinattieri Ticinesi

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.

Degustationsnotiz:

Glänzendes Rubinrot, granatfarbene Akzente. Ein Verbund von fruchtigen Noten nach reifen Pflaumen, roten Johannisbeeren und würzigen Nuancen, dahinter eine dezente Rauchnote. Am Gaumen von auffallender Saftigkeit, sehr elegant und mit einer passenden Frischenote unterlegt, reife Tannine; konzentriert und fest bleibend bis ins anhaltende, von schönen Röstaromen begleitete, lange haften bleibende Finale. Eleganz und Ausdauer treffen sich hier aufs Schönste.

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.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Vinattieri Ticinesi
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	14 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0560315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo
Vinattieri Ticinesi

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.