

Vallombrosa Merlot del Ticino 2016

Ticino DOC

Schweiz > Tessin

Reifungspotential : 5 - 6 Jahre % Alkoholgehalt : 13.00°



Rebsorte(n) :

Merlot (100%)

Degustationsnotizen

Auge : Leuchtendes Rubinrot, mit zunehmendem Alter in Granatrot wechselnd

Nase : Markant und leicht würzig, vollmundig und lang anhaltend, von einem Hauch Waldbeeren begleitet

Gaumen : Intensiv, vollmundig, reichhaltig mit kräftigen Tanninen, die nach 3 bis 4 Jahre abtönen. Ein sehr eleganter, typischer Merlot aus dem Tessin

Gastronomie

Idealer Begleiter zu Polenta, Pasta oder Risotto ai Funghi, gebratener Entenleber, gefüllter Gans, Kaninchen- oder Schweinefleischgerichten, Rindsschmorbraten, Chateaubriand, Leber, Lammgerichten, Wildschweinbraten oder auch zu orientalischer Küche mit Geflügel oder Schweinefleisch, hervorragend auch zu Rahmweiskäse.

Terroir

Das Weingut umfasst rund 10 ha Ländereien, deren 5 dem Rebbau dienen. Die Böden der Weinberge von Vallombrosa sind hauptsächlich mit Kalk- und Tonerde durchsetzt.

Weinbereitung

Weinbereitung nach traditioneller Bordeaux-Methode