



Merlot Ticino DOC Barrique



Herkunft	Schweiz – Tessin
Flaschengrösse	75 cl
Traubensorten	Merlot
Alkoholgehalt	13% vol.
Trinktemperatur	18 – 20°C

Terroir

Rebberge im unteren und mittleren Malcantone. Die Böden bestehen aus insubrischer Braunerde, sind sandig, leicht und sauer.

Vinifikation

Der Merlot Barrique wird aus Trauben bester Lagen gekeltert. Er gärt bis zu 3 Wochen an der Maische. Danach reift er 16-18 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Dieser Wein wird nicht filtriert.

Charakter

Dieser Wein im intensiven rubinrot und einer leichten granatroten Nuance hat eine perfekte Konsistenz.

Vielschichtig und ansprechend mit einem würzigen Duft von Waldbeeren, reifen roten Früchten, Tabak, Unterholz Karamell, Vanille, Kakao sowie geröstetem Kaffee.

Im Geschmack ausgewogen, weich, frisch und saftig mit einem samtig aber präsenten Tannin, nachhaltig, optimaler und verführerischer Abgang mit fruchtiger und gerösteter Note.

Ein Merlot, der sich hervorragend zu reichhaltigen Gerichten mit rotem Fleisch oder gereiftem Käse kombiniert. Ein Tipp: Servieren Sie den Wein zu schmackhaftem Lamm oder zu Hirschpfeffer.

(Sommelier Patrizio Baglioni, www.vinoidea.ch)