



## **SETTANTANNI Merlot Ticino Doc 2011**

**Traubensorte:**

Merlot

**Vinifikation / Ausbau:**

Die Trauben werden nach der bekannten Bordelaiser Tradition in Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur gekeltert, anschliessend malolaktische Gärung und 18 Monate Ausbau in Barriques (kleine Eichenholzfässer mit 225 l Inhalt).

### **Organoleptische Spezifikationen und Eigenschaften:**

**Farbe:**

Dunkelrot mit granatroten Reflexen

**Nase:**

Fruchtbetontes Bouquet mit Aromen von Cassis Frucht, Brombeere, verbunden mit Noten von Karamell, Gebäckcreme sowie Röst- und Balsamnoten.

**Gaumen:**

Im Gaumen ein kräftiger Wein, warm, mit feinen und süssen Tanninen; der Abgang ist markant und anhaltend.

**Trinktemperatur:**

Bei 17 ° C im Ballon-Glas servieren.

**Passt zu:**

rotem Fleisch wie Entrecôte aus dem Simmental, Lammcarrée, kräftigen Grilladen, würzigem Bergkäse