



SETTANTANNI Merlot Ticino Doc 2011

Traubensorte:

Merlot

Vinifikation / Ausbau:

Die Trauben werden nach der bekannten Bordelaiser Tradition in Edelstahltanks 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