



"Il Moro" Merlot DOC Ticino

Castello di Morcote
Schweiz, Tessin

Vinifikation

Handlese, Temperaturkontrollierte Gärung auf der Maische in Edelstahltanks für 8 bis 10 Tage

Charakter

Der "Il Moro" Merlot DOC Ticino ist ein tief rubinroter Rotwein mit Aromen von reifen roten Früchten wie Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren, begleitet von subtilen würzigen Noten. Er ist frisch, harmonisch und hat gut integrierte Tannine mit einem eleganten Abgang. Der Wein besteht zu 100 % aus Merlot-Trauben aus dem Mendrisiotto und wird in Edelstahltanks vergoren, gefolgt von einer Reifung von fünf bis sechs Monaten.

Konsumhinweis

Helles Fleisch wie Kalb, Tafelspitz, rotes Fleisch, Wild, Eintopf, kräftige Hart-Käse, Halbhart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Merlot
Trinkreife:	2025 - 2030
Alkohol:	13 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2024 Falstaff 91/100