



"Rimerlot" Merlot DOC Ticino

Vinattieri Ticinesi
Schweiz, Tessin

Vinifikation

Kellereigenes Trocknen der Trauben, Gärung in grossen Eichenfässer (5000l),
Ausbau für 18 Monate im Barrique (Erst- und Zweitgebrauch)

Charakter

Rubinrot mit violetten Reflexen; im Duft Aromen von dunklen Waldbeeren,
Kräuter und Heu, leichte Holznoten; am Gaumen fruchtiger Auftakt mit Umami-
Noten, sehr saftiger Gaumenfluss und lange Persistenz, dezente Fruchtsüsse -
ein Wein mit grossem Alterungspotenzial!

Terroir

Die Weinberge befinden sich im Mendrisiotto auf 350-400 m.ü.M und sind 10-
20 Jahre alt. Sie wachsen auf kalkartige, lehmige Schwemmlandböden.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Grill, Risotto, Kartoffel-Gerichte, gereifter Hart-
Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Merlot
Trinkreife:	- 2032
Alkohol:	15.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2022	Goldmedaille Grand Prix de Vin Suisse	90/100
------	--	--------