

## Merlot Castello di Morcote Ticino DOC

<b>Kategorie</b>	Rotweine
<b>Land</b>	Schweiz
<b>Region</b>	Tessin
<b>Produzent</b>	Tenuta Castello di Morcote
<b>Klassifikation</b>	DOC
<b>Traubensorte</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2020
<b>Artikelnummer</b>	5072
<b>Preis</b>	CHF 47.20



### Vinifikation / Ausbau

Traditionelle Bordeaux Weinbereitung. In konischen Edelstahlfässern während 30 Tagen in Kontakt mit Beerenschalen und Most, bei kontrollierter Temperatur. Die verlängerte Maischegärung ermöglicht eine vollständige Extraktion aller Tannine. Die Reifung erfolgt während mindestens 12 Monaten in neuen französischen Eichholzfässern. Vor der Freigabe reift der Wein zusätzlich für 6 Monate in der Flasche.

### Charakter

Charakter: Der Castello di Morcote besitzt ein intensives, tiefes Rubinrot. In der Nase zeigt sich ein komplexes Bouquet von reifen roten Früchten, Johannisbeeren, Schokolade und Tabak. Am Gaumen abgerundet und warm im Geschmack, mit gut spürbaren, aber angenehmen Tannine, die sich mit der Zeit noch intensivieren. Ein kräftiger, ausgezeichneter Merlot!