

Bianco Rovere (Bianco di Merlot)

DOC Ticino , Brivio, 2017

750 ml

Art-Nr. 10048717



Die reiche Nase besticht zuerst durch Aromen, die den Holzausbau verraten: Vanille, Kokos und Sandelholz werden von würziger Muskatnuss und Zimtstange unterstützt. Nach einiger Belüftung erscheinen die fruchtigen und blumigen Noten wie Banane, Dörrbirne, Jasmin und Magnolie. Im Mund folgt dann die Fruchtextplosion mit herrlich saftiger Säure, spürbarer Mineralität und schöner Länge. Ein superber Schweizer Weisswein!

Herkunft:	Schweiz / Tessin / Sottoceneri
Traubensorte:	Merlot
Genussreife:	1 bis 6 Jahre
Servicetemperatur:	10 bis 12 °C
Trinkempfehlung:	Italienische Antipasti, Grillierter Meerfisch, Sushi, Sashimi, Ceviche, Knuspriges Poulet aus dem Ofen
Vinifikation:	Gärung im Holzfass, sofort schonend abgepresst, Biologischer Säureabbau im Holzfass
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion, in kleinen Kisten
Ausbau:	in neuen Barriques
Volumen:	13.0 %



Vegan

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität



Blumigkeit



Fruchtigkeit



Würzigkeit



Holzeinfluss



Komplexität



Gaumenprofil

Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Mineralität/Herbe



Körper



Abgangslänge

