



# 2020 Ticino DOC Merlot Barricato

„Rompidèe“ Chiodi Ascona

<b>Typ</b>	Rot
<b>Herkunft</b>	Tessin, Chiodi
<b>Produzent</b>	Chiodi
<b>Qualitätsstufe</b>	DOC
<b>Ausbau</b>	16 - 18 Monate in teil neuen Barrique
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 - 18 °C
<b>Trinkreife</b>	Trinkbar bis 8 - 10 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	13 %
<b>Traubensorten</b>	Merlot
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	24003720

## Bemerkungen

Trauben aus kontrollierten Weinbergen in Tegna, Verscio und Cavigliano. Bordeaux-Vinifikation, mit einem Gärprozess von ca. 28 Tagen. Danach reift der Wein, je nach Jahrgang, während 16-18 Monaten in französischen Eichenfässern.

## Passt zu

Hügelig und bergig ist die Landschaft des Tessins, deren atemberaubende Weiten auf keine Postkarte passen, dafür aber in eine Flasche. Mit viel Gefühl und Erfahrung sorgt der Winzer vom schweizerischen Weingut Chiodi Ascona SA dafür, dass sein Handwerk Sie begeistert und überzeugt. Mit diesem provokanten Rotwein 2015 - Rompidée Merlot del Ticino DOC erhält der Begriff Geschmack eine neue Bedeutung. Die Flaschenpösterler versprechen ein kulinarisches Erlebnis, wenn Sie diesen Merlot zu Ente oder Geflügel servieren.

### **Degustationsnotizen**

In der Nase intensive Aromen nach Waldbeeraromen, reifen Früchten, Lackritze, Vanille mit einem Hauch an Würze. Im Gaumen trocken, kraftvoll, reife Tanninen, fruchtig.