



Ascona riserva 2017

Merlot Ticino DOC Barrique Magnum

Typ	Rotwein
Klassifizierung	Ticino DOC Merlot Riserva
Ausbau	24 Monate in neuen Fässern und 6 Monate in der Flasche
Inhalt	150cl
Jahrgang	2017
Genussphase	10-15 Jahre ab Traubenernte
Ausschanktemperatur	18-20° C
Alkoholgehalt	13.5 %
Traubensorten	Merlot
Artikel-Nr	00001291

Beschreibung Bouquet

Fein, elegant und sehr komplex. Fruchttige Noten von Sauerkirsche und Cassis. Würzige Noten von Zimt und schwarzem Pfeffer, bitterem Kakao. Balsamischer Hintergrund.

Passt zu

Gebackener Terreni alla Maggia-Reis mit Auberginen und Tessiner Käsegratin, Lasagne mit Auberginen und Lammragout, Chateaubriand mit Sauce Béarnaise

Degustationsnotizen

Vollmundig und strukturiert. Das Tannin ist samtig und umarmt perfekt die Weichheit des Geschmackes. Sehr anhaltender und harmonischer Abgang.

Beschreibung Visuell

Intensives und brillantes Granat



Vinifikation

Mazeration: 3 Wochen auf den Schalen in Stahltanks, Maischegärung und malolaktische Gärung in Barriques (französische Eiche und 5% amerikanische Eiche).

Weinberg

Weinlage	Ascona
Exposition und Breitengrad	Süd-Ost, 200 müM
Alter der Rebstöcke	40 Jahre
Boden	sandig, teilweise kiesig, aus Granit- und Gneisgestein
Pflanzdichte	4'600 Rebstöcke pro Hektar
Ertrag pro m ²	600g
Anbausystem	Einfacher Guyot (Einzelbogen)