



Ascona riserva 2019

Merlot Ticino DOC Barrique

Typ	Rotwein
Klassifizierung	Merlot Ticino DOC Barrique Riserva
Ausbau	24 Monate in neuen Fässern und 6 Monate in der Flasche
Inhalt	75cl
Jahrgang	2019
Genussphase	10-15 Jahre ab Traubenernte
Ausschanktemperatur	18-20° C
Alkoholgehalt	13.5 %
Traubensorten	Merlot
Awards	Concours Mondial de Bruxelles: Gold 0 / 0 , Decanter UK: Platinum 0 / 0
Artikel-Nr	00001354

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 Geschmacks. 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).

Beschreibung Jahrgang

2019: Ziemlich kalter Winter (mit Schnee bis ins Flachland). Mittelwarmes Frühjahr mit guten Niederschlägen. Sehr kühler Sommer, nie übermässig heiss. Ernte Mitte Oktober (1-2 Wochen)

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 m2	600g
Anbausystem	Einfacher Guyot (Einzelbogen)