



Il Querceto 2019

Merlot Ticino DOC Barrique

Typ	Rotwein
Klassifizierung	Merlot Ticino DOC Barrique
Ausbau	Mindestens 18 Monate in Barriques der ersten Passage und mindestens 6 Monate Reifung in der Flasche
Inhalt	75cl
Jahrgang	2019
Genussphase	8-10 Jahr ab Traubenernte
Ausschanktemperatur	18-20° C
Alkoholgehalt	13.5 %
Traubensorten	Merlot
Awards	Decanter UK: Silver 0 / 0 , Mondial du Merlot & Assemblage Silver 0 / 0 , Grand prix du vin Suisse Gold 0 / 0
Artikel-Nr	00001356

Beschreibung Bouquet

Gross und komplex. Erste Noten von roten Johannisbeeren und Walderdbeeren verwandeln sich in Muskatnuss, Pfeifentabak und Noten von süssem Lakritz.

Passt zu

Reichhaltige erste Gänge mit Pilzsaucen oder halbgereiftem Käse, feinem rotem Fleisch und marmoriert mit eingeschränkten Saucen

Degustationsnotizen

Trocken und umhüllend. Tannintextur gut vorhanden und niemals aufdringlich. Gute Struktur und ausgezeichnete Trinkbarkeit und Ausdauer.



Beschreibung Visuell

Granat mittlerer Intensität, rubinrote Reflexe

Vinifikation

Gärung mit Mazeration für 3 Wochen in Stahltanks. Abstich und malolaktische Gärung in neuen Barriques für mindestens 18 Monate und anschliessend mindestens 6 Monate Reifung in der Flasche.

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)

Produktbeschreibung

Aus den Trauben unserer Merlot-Reben, die mindestens 30 Jahre alt sind, gewinnen wir jedes Jahr nur 9.000 Flaschen. Die 18-monatige Reifung in neuen Barriques verleiht dem Wein eine überraschende Finesse, aber auch die Fähigkeit, sich mit der Zeit zu entwickeln und würzige Aromen zu integrieren.

Weinberg

Exposition und Breitengrad	Süd-Ost, 200 müM
Alter der Rebstöcke	30-40 Jahre
Boden	sandig, lehmig-steinig aus Granit und Gneiss entstanden
Anbaudichte	4'600 Rebstöcke pro Hektar
Ertrag pro m2	700g
Anbausystem	Kordon-Erziehung