



Paul Hayoz
Weinhandlung AG



2022 Merlot Ticino Quattromani DOC

2022

Typ	Rotwein
Herkunft	Schweiz, Tessin
Produzent	Gialdi Vini SA
Ausbau	"Beim Abbeeren der roten Merlot-Trauben wird der klare Most durch das selbsttätige Abfließen des Saftes gewonnen; darauf
Ausschanktemperatur	18°C
Trinkreif	10 Jahre und bei guter Lagerung auch darüber hinaus
Traubensorten	Merlot
Grösse	75 cl EG7
Artikelnummer	00335272

Bemerkungen

Passt zu: Braten, Wildgerichten, Gereiftem Käse

Ausbau

Die Trauben, auserlesener, alter Traubenstöcke werden bei jedem Produzenten separat gekeltert. Mehrere, minutiös durchgeführte Degustationen entscheiden über die endgültige Assemblage. Dabei wird vor allem auf das Gleichgewicht zwischen den verschiedenen Charakteren der vier Anbauregionen geachtet. Der Quattromani wird für über 16 Monate in neuen französischen Eichenfässern ausgebaut. Anbaugebiet Zu gleichen Teilen: Brivio di Gialdi Vini - Mendrisiotto Tamborini Carlo SA - Luganese Vini & Distillati Delea SA - Locarnese Gialdi Vini SA - Tre Valli (Bassa Leventina, Blenio e Riviera)

Degustationsnotizen

Farbe: Sattes und brillantes Bordeauxrot. Duft: Intensiv und fruchtig. Noten von Kirschen und Brombeeren, sowie Gewürz- und Röstaromen wie Mokka, Lakritze, Gewürznelken, und dunkle Schokolade tragen zur sehr harmonischen und komplexen Nase bei. Langlebigkeit: Der Quattromani 2021 wird sein Potenzial ab Sommer 2023 entfalten und diese Eigenschaften bei optimaler Lagerung bis 2031 beibehalten. Wir empfehlen den Wein mindestens eine Stunde vor dem Geniessen zu öffnen Geschmack: Weicher, voller Auftakt. Sehr elegant und ausgewogen mit reifen, süsslichen Tanninen. Von bemerkenswerter Struktur und Körper mit einem langanhaltenden, frischen und harmonischen Abgang.