

DRINKS.

Brivio Merlot due Amici DOC 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40817418
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Tessin
Abfüller	Gialdi Vini SA, Via Vignoo 3, 6850 Mendrisio, Schweiz
Marke	Brivio
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	12 Monate
Degustationsnotiz	trockener, würziger und intensiv fruchtiger Geschmack mit deutlicher Säure und Tanninen. Es zeichnen sich Noten von Leder, Tabak, Röstkaffee, Pfeffer, Johannisbeeren, Amarenakirschen und Blüten ab.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Merlot
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Guido Brivio rief in den 1980er Jahren seine eigenen Weinmarke ins Leben und arbeitete von Anfang an mit dem Weingut Gialdi zusammen, welches seit jeher das Traubengut von diversen Winzern in der Region verarbeitete. Später übernahm Gialdi die Markenrechte und erweiterte damit sein Portfolio durch die Weine aus dem südlichen Tessin. Im Falle des Ticino DOC Due Amici erfolgt eine temperaturkontrollierte Fermentation mit rund zwölf-tägiger Mazeration im Edelstahltank. Nachdem die malolaktische Gärung abgeschlossen ist, wird der Jungwein in Barriques gefüllt, wo er 12 Monate lang verbleibt, ehe er ohne Schönung oder Kaltstabilisierung abgefüllt wird. Der Merlot präsentiert sich in einem satten Rubinrot, mit typisch fruchtigen Noten und würzigen Tabaktönen, die durch die Fasslagerung entstehen. Als vorzüglicher Begleiter zu allerlei rotem Fleisch wird der Due Amici am besten bei 16-18°C serviert. Bei optimalen Bedingungen ist er bis zum Jahr 2026 lagerfähig.