

# DRINKS.

## Cantina Amann San Grato Merlot Gran Selezione Ticino DOC 2015 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	409149
Alkoholgehalt	13.6%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Tessin
Abfüller	Cave Amann sa, Weinplatz, Blumenwiesstrasse 6, CH-9220 Bischofszell, Switzerland
Marke	Cantina Amann
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas ein tiefes Dunkelrot. In der Nase ein intensives und vielschichtiges Bouquet mit Aromen von dunklen Früchten und Beeren, dazu edle Barriquearomen von Zedernholz, Vanille und Kaffee.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100% Merlot
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja



Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2015
Passend zu	Mediterrane Küche, Pizza & Pasta, Risotto, Rotes Fleisch

## **Beschreibung**

Die Weingärten der Cantina Amann erstrecken sich über die zur Sonne ausgerichteten Hanglagen im malerischen Sopraceneri, dies ist die Bezeichnung für den nördlichen Teil des Tessins. Sopraceneri bedeutet oberhalb des Monte Ceneri. Dies ist der Pass, der die Magadinoebene vom Vedeggiotal trennt. Der nördliche Teil des Tessin ist eine sehr schroffe und alpine Gegend, doch sie hat mit dem Lago Maggiore auch den tiefsten Punkt der Schweiz zu bieten. Der Weinbau im Tessin gestaltet sich oft schwierig: Ein Drittel der Reben wächst am Steilhang, Hagelschläge sind häufig, die Reben sind anfällig für Pilzkrankheiten, begünstigt durch das feuchte Klima. Doch bei der Cantina Aman werden mit Passion, Handarbeit und Weinmacher-Kunst die kleinen Parzellen, immer mit dem Augenmerk auf einen möglichst schonenden Umgang mit der Natur, bewirtschaftet. Durch diese Leidenschaft, Professionalität und Blick zum Detail entstehen authentische und charakterstarke Weine. Die sortentypische Merlots sind auf den Punkt gebracht, körperreich, rund und geschmeidig - Gaumenschmeichler aus hochwertigen französischen Barriques. Der Merlot Gran Selezione Ticino wird durch einen 12-monatiger Ausbau in teilweise neuen französischen Eichenfässern verfeinert.