



Ticino DOC

## Merlot Riserva dell'Ör 2018 Agriloro

**CHF 49.00**

 75cl  
 13%  
 Tessin  
 Merlot  
**AN** 15957518

### Vinifikation

26 Tage Mazeration und 2 Jahre verfeinernder Ausbau in zu 100% neuen Barriques französischer Herkunft

### Degustationsnotiz Nase

Parfümierte Düfte nach reifen Kirschen, Himbeeren, ergänzt mit einer warmen Mineralik nach Schiefer und Graphit, zusätzlich eine Spur Zimt.

### Degustationsnotiz Gaumen

Kraftvolle Aromatik im Auftakt, konzentrierte Merlot-Aromatik mit viel Eleganz und Finesse, rotfruchtige Noten, reife Tannine und warme Röstaromen nach Vanille und Caramel, viel Potenzial aufzeigendes, leicht pfeffriges Finale.

### Passt zu

Rotem Fleisch mit nicht allzu mastigen Saucen und Beilagen, sowie zu mildem Hartkäse.

### Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

### Produzent

Meinrad Perler kaufte 1981 das stillgelegte Weingut Tenimento dell'Ör und baute es mit viel Leidenschaft kontinuierlich aus. Nach fast 30 Jahren intensiver Arbeit erntet Meinrad Lorbeeren: mit einem Dreifach-Schlag hat er am „Grand prix du vin Suisse“ 2011 abgeräumt. Zwei erste Plätze gab es für den besten Schweizer Wein und in der Kategorie Assemblagen. Und auch den „Oskar“ als bester Schweizer Winzer durfte Meinrad entgegen nehmen.

### Region

Das Tessin wird durch den Monte Ceneri in zwei Weinbauzonen teilt. Im Norden des Monte Ceneris befindet sich das Sopraceneri, im Süden heisst die Region Sottoceneri. Die Reben werden im Sopraceneri noch oft in der traditionellen Pergola-Erziehung bewirtschaftet. Die Weinberge befinden sich zwischen 200 und 350 Meter über Meer und profitieren von einem mildem Klima mit viel Sonnenstunden, warmen Temperaturen und ausreichend Niederschlag. Die Rebfläche beträgt etwas mehr als 1000 Hektaren, wobei weisse Sorten lediglich 10% ausmachen. Die mit Abstand wichtigste Rebsorte ist der Merlot, der im Tessin seit 1906 seine Heimat gefunden hat.