



COMANO Riserva Ticino DOC 2012

Der Rebberg ai Brughi liegt in der Gemeinde Comano auf einer Höhe von 400 m ü. M. in optimaler Auslage nach Süd / Südwest. Die nur in guten Jahren zu Comano verarbeiteten Trauben werden nach der bekannten Bordelaiser Tradition gekeltert, d.h. ein langer Gärprozess und anschliessend 20 Monate Ausbau in Barriques (kleine Eichenholzfässer mit 225 l Inhalt), die dem Wein nach einigen Jahren Flaschenlagerung seine typischen Aromen und ausgewogenen Geschmack verleihen. Es werden durchschnittlich 500 g/m² gewonnen.

Rebsorte: Merlot

Anbaugebiet: Comano

Organoleptische Spezifikationen und Eigenschaften:

Farbe: tiefes Rubinrot mit granatroten Reflexen

Nase Aromatisches Bouquet von feinen süssen Gewürzen, Karamell, Gebäck und eingelegten Kirschen mit einer frischen mineralischen Note von Minze.

Gaumen: Im Gaumen gute Fülle, warm mit feinen und saftigen Tanninen; im Nachgeschmack spürt man die würzigen, gerösteten und balsamischen Noten. Mit jedem Schluck entdeckt man neue aromatische Merkmale.

Trinktemperatur 18° C - im Ballon Glas servieren

Passt zu: Wild, rotem Fleisch und Käse