



Tamborini Carlo eredi SA, Lamone
Albert Mathier & Fils SA, Salgesch
Felix & Eugen Bärtsch Weinkellerei, Mels

Tre Talenti IGT SVIZZERA

Traubensorten: Merlot, Cornalin, Pinot Noir

Anbaugebiete: Lamone, Tessin – Merlot
Salgesch, Wallis – Cornalin
Mels, St. Gallen – Pinot Noir

Organoleptische Spezifikationen und Eigenschaften

Farbe: Rubinrot mit violetten Reflexen

Nase: Intensives und komplexes Bouquet mit Sauerkirsche und feiner Würze

Gaumen: Im Gaumen warm und körperreich, feine und würzige Gerbstoffe, geschmeidiger Auftakt, langhaltendes und elegantes Finale.

Trinkreife: bis 2018

Trinktemperatur: 18° C

Passt zu: weissem Fleisch, Weichkäse, Grilladen, Pasta an Fleischsosse

TAMBORINI CARLO SA, Via Serta 18, CH - 6814 Lamone, Tel. +41 91 935 75 45, Fax +41 91 935 75 49
www.tamborinivini.ch; e-mail: info@tamborinivini.ch