



## CASTELROTTO Ticino DOC Riserva 2013

<b><u>Traubensorte:</u></b>	Merlot
<b><u>Anbaugebiet:</u></b>	Tenuta Tamborini, Castelrotto - Malcantone (Tessin)
<b><u>Vinifikation/Ausbau:</u></b>	Die Trauben werden nach Bordelaiser Tradition in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur gekeltert, anschliessend malolaktische Gärung und 18 Monate Ausbau in französischen Eichenholzfässern zu 225 l (Barriques)

### Organoleptische Spezifikationen und Eigenschaften:

<b><u>Farbe:</u></b>	Dunkelrot mit granatroten Reflexen
<b><u>Nase:</u></b>	Fruchtbetontes Bouquet mit Noten nach süsslichen Gewürzen, eingelegten Kirschen und Duft nach Balsam, Karamell und Gebäckcreme
<b><u>Gaumen:</u></b>	Im Gaumen gute Fülle, warm, mit feinen Tanninen; der Abgang ist markant und anhaltend
<b><u>Trinktemperatur:</u></b>	17° C (Kellertemperatur). Im Ballon-Glas servieren
<b><u>Passt zu:</u></b>	Schmorbraten, Kalbshaxe, reifem Alpkäse