



RUNCHET Rosso Ticino DOC

Dieser Tessiner Rotwein wurde ausschliesslich aus Merlottrauben, welche in verschiedenen Tessiner Rebgärten reifen, gekeltert. Bei der Weinbereitung, welche nach modernsten Gesichtspunkten durchgeführt wurde, lag der Hauptaugenmerk auf Primäraromen und Leichtigkeit und weniger auf Gerbstoffen und somit auf Langlebigkeit.

Resultat: Es entstand ein weicher, zarter Wein, ausgesprochen fruchtig, fein und harmonisch, eigentlich völlig abweichend von der gewohnten Tamborini-Tradition

Traubensorte: Merlot

Organoleptische Spezifikationen und Eigenschaften:

Farbe: Rubinrot

Nase: jung, frisch, munter

Gaumen: wohlriechend, frisch, weich

Trinkreife: 2 bis 3 Jahre (Temperatur 13°)

Geeignet zu: Vorspeise, Fisch, weissem Fleisch, magerem Käse.