



PASSO DI TAMBO Ticino DOC 2017

Dieser Wein ist das Ergebnis eines gegorenen Merlot mit einer weiteren Gärung auf dem Merlot-Trester, reich an Zucker und Aromen. Im Valpolicella Gebiet wird dieses Verfahren (Ripasso genannt) mit den Traubensorten Corvina, Rondinella und Molinara angewendet. Wir haben nun eine Tessiner Version mit unsern eigenen Merlot-Trauben gekeltert.

Traubensorte: 100% Merlot

Anbaugebiet: Weingut Tamborini, Lamone

Organoleptische Spezifikationen und Eigenschaften:

Farbe: intensives Rubinrot

Nase: In der Nase duftende, blumige und fruchtige Noten gepaart von leicht getrockneten Rosenblüten- und Erdbeermarmeladen-Aromatik. Würzige Noten, die sich bestens der Frucht anpassen.

Gaumen: Im Gaumen ein fein strukturierter Wein, viel Fülle, weiche und anhaftende Gerbstoffe, lang anhaltend, der ideal Wein während des Essens

Trinktemperatur: 18° C, die Flasche kurze Zeit vorher entkorken. In grossen Ballongläsern servieren

Trinkreife: 3-5 Jahre

Passt zu: Rotem und gegrilltem Fleisch, Schmorbraten mit Polenta, halb reifem Alpkäse