



Passo di Tambo

Merlot Ticino DOC, Tamborini

Tessiner Merlot nach Ripasso-Verfahren

Beschreibung:

Der Paso di Tambo wird mit getrocknetem Traubenschalen fermentiert und ausgebaut, dadurch ist er reich an Zucker und Aromen. Die Ripasso Methode ist ein traditionelles Verfahren, wo im Valpolicella-Gebiet Rotweine veredelt. Beim Passo di Tambo handelt es sich um die Tessiner Version, die aus Merlot Trauben hergestellt wird.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot mit schönem Glanz. Sauerkirschen und Himbeeren in der fruchtbetonten Nase, ergänzt durch etwas Lebkuchenwürze und einem zarten Veilchenduft. Am Gaumen sticht die präzise Merlotfrucht heraus, rotbeerig geprägt, unterlegt von einer passenden Frische und etwas Bittermandel unterlegt, sehr gradlinig und typisch, saftig im lange ausklingenden Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Tamborini
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.3%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1221323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Passo di Tambo

Merlot Ticino DOC
Tamborini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.3%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.