



## 2022 Passo di Tambo

Merlot Ticino DOC, Tamborini

Ripasso Verfahren aus dem sonnigen Tessin

### **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.

### **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:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Tessin
<b>Produzent:</b>	Tamborini
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.7 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	1221322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Passo di Tambo**

Merlot Ticino DOC  
Tamborini

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.7 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.