



ROSSO REÂL

Rebsorte:

Vorwiegend Tazzelenghe, Merlot und Cabernet Sauvignon zu gleichen Teilen.

Lesezeit:

Manuelle Traubenlese von Ende September bis Anfang Oktober.

Vinifikation und Verfeinerung:

12 Monate Barrique-Ausbau, 48 Monate Reifung in großen Eichenfässern und 1 jährige Flaschenreifung.

Farbe:

Tief Rubinrot mit violetten Reflexen.

Duft:

In der Nase erkennt man frische Fruchtaromen von Erdbeeren-, Himbeeren- und Maulbeerenkonfitüren, denen blumige Noten von Alpenveilchen und roten Rosen folgen, nuanciert von einem süßen Hauch gewürzter Zimtaromen.

Sinnliche Noten:

Die dichte und vollmundige Tanninstruktur erweitert sich im Gaumen zu einem intensiven und ausballancierten mentholischen Abgang.

Eignet sich insbesondere für köstliche Pastagerichte sowie ideal zu rotem Fleisch vom Grill.

