



BISEST

Rebsorte:

Pignolo und Schioppettino zu gleichen Anteilen.

Lesezeit:

Manuelle Traubenlese von Ende September bis Anfang Oktober.

Vinifikation und Verfeinerung:

12 Monate Barrique-Ausbau, 12 Monate Reifung in großen Eichenfässern und 6 Monate lange Flaschenreifung.

Farbe:

Rubinrot mit granatroten Reflexen.

Duft:

Starkes Aroma, mit einem Duft von Pflaumenkonfitüre, verwelkter Rosenblättern, schwarzen Pfeffer und Wacholderbeeren mit markanten Nuancen von Cassis, Vanille und Pfeifentabak. Auf der Zunge zeigt er seinen starken Charakter, mit ausgeprägter Frische und spritzigen Tanninen.

Sinnliche Noten:

Als Kontrapunkt wirkt dabei eine reiche Glycerinkomponente. Angenehmer Abgang von Mandeln.

Passt sehr gut zu Hartkäse und saftigen Speisen mit rotem Fleisch.

