



ROSSO

Rebsorte:

Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso und Tazzelenghe in unterschiedlichen Prozentsätzen

Lesezeit:

Manuelle Traubenlese von Mitte bis Ende September.

Vinifikation und Verfeinerung:

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

Farbe:

Grelles Rubinrot mit Purpurreflexen.

Duft:

Betörend in der Nase mit markanten Fruchtsparen von Heidelbeeren, Maulbeeren und frischen Zwetschgen. Eine delikate blumige Note von Rosen lässt entwickelteren Düften von Leder und geröstetem Kaffee Platz.

Sinnliche Noten:

Im Geschmack vollmundig, mit noch ausgeprägten Tanninen, die jedoch komplett in der Struktur integriert sind. Die beachtliche geschmackliche Frische lädt zu wiederholten Verkostungen ein.

Ein junger Wein, der sich bestens in Kombination mit Grillfleisch verkosten lässt sowie mit einem Käse mittlerer Reifung.

