



2021 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.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Tamborini
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1221321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Passo di Tambo

Merlot Ticino DOC
Tamborini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.