



## 2023 Passo di Tambo

Merlot Ticino DOC, Tamborini

Tessiner Merlot nach Ripasso-Verfahren

**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, nach dem im Valpolicella-Gebiet Rotweine veredelt werden. Beim Passo di Tambo handelt es sich um die Tessiner Version, die aus Merlot-Trauben hergestellt wird.

**Degustationsnotiz:**

Strahlendes Rubinrot mit schönem Glanz. Sauerkirschen und Himbeeren in der fruchtbetonten Nase, ergänzt durch etwas Lebkuchenwürze und einem zarten Veilchenduft. Am Gaumen sticht die präzise Merlotfrucht heraus, rotbeerig geprägt, unterlegt von einer passenden Frische und etwas Bittermandel unterlegt, sehr gradlinig und typisch, saftig im lange ausklingenden Finale.

**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 18/20
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.3 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	1221323

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Passo di Tambo**

Merlot Ticino DOC  
Tamborini

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.3 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.