

## Merlot Passo di Tambo Ticino DOC

<b>Kategorie</b>	Rotweine
<b>Land</b>	Schweiz
<b>Region</b>	Tessin
<b>Produzent</b>	Tamborini Carlo SA
<b>Klassifikation</b>	DOC
<b>Traubensorte</b>	Merlot
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2024
<b>Artikelnummer</b>	6164



### Vinifikation / Ausbau

Für den Passo di Tambo werden bei der Vergärung und beim Ausbau getrocknete Merlot-Traubentrester beigegeben. Dadurch erhält der Wein mehr Fülle, Zucker und Aromen. So wird ein Ripasso-ähnlicher Wein im Tessin hergestellt. Der Ausbau erfolgt für 6 Monate in Barriques.

### Charakter

Der Passo di Tambo zeigt sich in einem leuchten Rubinrot. In der Nase dominieren Aromen von roten Beeren, Erdbeermarmelade und schwarzen Kirschen, gepaart mit würzigen Noten nach Süssholz, Schwarztee und etwas Rosenblätter. Am Gaumen ist der Wein vollmundig und weich, mit viel roter Frucht, leichten Dörraromen, samtigen Gerbstoffen und einer angenehmen Frische. Ein äusserst charmanter Tessiner Rotwein und toller Speisebegleiter.