

## sessanta

## aroma-trilogie



Aroma-Trilogie oder Aroma-Therapie - das ist hier die Frage! Die neueste Assemblage der sessanta ist einfach abgerundetes Aroma in seiner reinsten Form...

Meisterhaftes Assemblage-Zusammenspiel von Merlot, Chambourcin und Cabernet-Sauvignon. Die ausgeprägte, tiefe Aromatik glänzt mit einer sehr reichhaltigen Palette: Waldbeeren und Cassis, Vanille und Feigen, Holunder und Brombeeren, Teer und gerösteter Kaffee, exotische Gewürze und Leder. Rauchige, ausgewogene Röstaromen und Vanille für die Nase. Ein samtig-weicher und sehr kräftiger Barriquewein mit tiefgründig-tintiger Farbgebung, der unsere schönen Momente noch ein wenig versüßen kann...

Jahrgang	Jahrgangs-Assemblage aus sieben guten Jahrgängen
Traubensorten	50 % Merlot, 35 % Chambourcin 15 % Cabernet-Sauvignon
Alkoholgehalt	15 % vol.
Ausbau	zwischen 5 und 15 Jahren in neuen Barriques
Abfüllung	Februar 2018, letzte Abfüllung!
Trinkreife	trinkreif
Reifepunkt	2019 bis 2021
Temperatur	zwischen 16° und 19° Celsius

Passt ausgezeichnet zu Rindfleisch vom Grill, Rindsbraten, Saucen-, Pilz- und Wildgerichten