

trimagix 2017 trilogisch und harmonisch...



trimagix 2017 ist eine handverlesene Auslese vom Feinsten, eine ausgewogene Assemblage der Sorten Merlot, Chambourcin und Cabernet-Sauvignon. Eine tiefgründige Aromatik - rauchige Toastnoten, Teer und Leder, Pfeffer und dunkle Schokolade, Cassis und Brombeeren sowie Bourbon-Vanille - ist mit einer gut eingebauten, betonten Säurestruktur verwoben und wird durch harmonische und reife Gerbstoffe ergänzt.

trimagix präsentiert sich dicht, knackig, ausgewogen im Geschmack, sanft und rund im Abgang.

Ein filigraner Tropfen mit einem kernigen Herzen...

Jahrgang	2017
Traubensorten	40 % Merlot 35 % Chambourcin 25 % Cabernet-Sauvignon
Alkoholgehalt	13 % vol.
Ausbau	36 Monate in Barriques
Abfüllung	April 2022
Trinkreife	trinkreif ab Sommer 2022
Reifehöhepunkt	2024 bis 2027
Temperatur	zwischen 16° und 19° Celsius

passt ausgezeichnet zu Rindfleisch vom Grill, Braten, Saucen-, Pilz- und Wildgerichten