

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 amerikanischen Barriques
Abfüllung	Juni 2023
Trinkreife	trinkreif
Reifepunkt	2025 bis 2029
Temperatur	16° - 19° Celsius

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

trimagix 2017 A harmonic trilogy...



Trimagix 2017 is a hand-picked selection of the finest grapes, showcasing a balanced blend of Merlot, Chambourcin, and Cabernet-Sauvignon. This wine offers a profound aromatic profile, featuring smoky toast notes, tar and leather, pepper and dark chocolate, all complemented by hints of cassis, blackberries and bourbon vanilla. These complex aromas are intertwined with a well-integrated, pronounced acidity and harmonious, ripe tannins.

Trimagix is dense and crisp, delivering a balanced flavor with a smooth and rounded finish. This delicate wine, with its robust heart, is a refined choice for those who appreciate the intricacies of a carefully crafted blend.

Vintage	2017
Variety	40% Merlot 35% Chambourcin 25% Cabernet-Sauvignon
Alcohol	13 % vol.
Maturation	36 months in american oak barrels
Bottling	June 2023
When to drink	Ready to drink, peak 2025-2029
Temperature	16° - 19° Celsius

This pairs perfectly with grilled beef, roasts, sauces, mushroom and meat dishes as well as prey.

trimagix 2017 trilogie et harmonie...



Trimagix 2017 est une sélection d'excellente qualité, un assemblage harmonieux de Merlot, Chambourcin et Cabernet-Sauvignon. Ce vin se distingue par un arôme profond, avec des notes fumées de pain grillé, de goudron et de cuir, enrichi de poivre et de chocolat noir, de cassis, de mûres et d'une pointe de vanille bourbon. La structure acide, bien intégrée et prononcée, est équilibrée par des tanins mûrs et harmonieux.

Trimagix est un vin dense, croquant et équilibré, avec une finale douce et ronde. Un vin délicat, mais au caractère piquant et décisif, qui enveloppe et fascine les sens.

Millésime	2017
Cépages	40 % Merlot 35% Chambourcin 25 % Cab.-Sauvignon
Teneur en alcool	13% vol.
Vieillessement	36 mois en barrique
Embouteillage	Juin 2023
Maturation actuelle	prêt à boire
Pic de maturation	2025 - 2029
Température de dégustation	16° - 19°

Il se marie parfaitement avec les barbecues, les rôtis et le gibier

trimagix 2017 trilogia e armonia...



Trimagix 2017 è una selezione di qualità eccellente, una miscela armoniosa di Merlot, Chambourcin e Cabernet-Sauvignon. Questo vino si distingue per un aroma profondo, con note affumicate di tostatura, catrame e cuoio, arricchite da pepe e cioccolato fondente, cassis, more e un accenno di vaniglia bourbon. La struttura acida, ben integrata e pronunciata, è bilanciata da tannini maturi e armoniosi.

Trimagix è un vino denso, croccante ed equilibrato, con un finale morbido e rotondo. Un vino delicato, ma con un carattere pungente e deciso, che avvolge e affascina i sensi.

Annata	2017
Varietà di uva	40 % Merlot 35% Chambourcin 25 % Cab.-Sauvignon
Gradazione alcolica	13% vol.
Affinamento	36 mesi in barrique
Imbottigliamento	Giugno 2023
Maturazione attuale	Pronto ad essere bevuto
Picco di maturazione	2025 - 2029
Temperatura di degustazione	16° - 19°

Si abbina perfettamente a barbecue, arrosti e selvaggina.