

## passione 2017 edel und dichtgewoben...



Nach einer längeren Durststrecke war wieder einmal ein richtig guter Jahrgang fällig...

Und somit war der Weg geebnet für eine passione...

In alter Manier - dicht strukturiert, extrem aromatisch, ausgewogen, beerig und kräftig, mit runden Röstaromen und tintig-violetter Farbe - präsentiert sich die neue passione 2017.

Reife Brombeeren, schwarzer Holunder und schwarze Johannisbeeren, dunkle Schokolade und eine tiefe mediterrane Würze dominieren die Aromatik.

Tintig-violett, vital und geschmeidig wird dieser Wein die Chambourcin-Freunde begeistern...

Jahrgang	2017
Traubensorten	100 % Chambourcin
Alkoholgehalt	13 % vol.
Ausbau	30 Monate Barrique
Abfüllung	16. April 2020
Reife	trinkfertig ab Sommer 2020
Reifehöhepunkt	2022 bis 2028
Temperatur	zwischen 16° und 19° Celsius

passt hervorragend zu Grilladen, Braten, Wild-, Fleisch- und Saucengerichten