

passione 2018 edel und dichtgewoben...



passione... auch der Jahrgang 2018 bescherte mir eine Chambourcin-Riserva in alter Manier - dicht strukturiert, extrem aromatisch, ausgewogen, beerig und kräftig, mit runden Röstaromen und tintig-violetter Farbe - präsentiert sich die neue passione 2018.

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	2018
Traubensorten	100 % Chambourcin
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Ausbau	42 Monate Barrique
Abfüllung	April 2022
Reife	trinkfertig ab Sommer 2022
Reifehöhepunkt	2023 bis 2027
Temperatur	zwischen 16° und 19° Celsius

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