

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 amerikanische Barrique
Abfüllung	April 2022
Reife	trinkfertig
Reifehöhepunkt	2025 bis 2029
Temperatur	16° - 19° Celsius

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

passione 2018 Noble and elegant...



Passione 2018 is a meticulously crafted Riserva, made from hand-picked Chambourcin grapes. This wine is densely structured and remarkably aromatic, offering a balanced and berry-rich profile with powerful, rounded roasted aromas and an inky purple hue.

The bouquet is dominated by ripe blackberries, black elderberries and blackcurrants, complemented by notes of dark chocolate and a deep Mediterranean essence. With its vibrant, supple character and distinctive tinge of purple, Passione 2018 is sure to captivate Chambourcin enthusiasts.

Vintage	2018
Variety	100% Chambourcin
Alcohol	12,5 % vol.
Maturation	42 months in american oak barrels
Bottling	April 2022
When to drink	Ready to drink, peak 2025-2029
Temperature	16° - 19° Celsius

This pairs perfectly with grilled beef, roasts, sauces, mushrooms and various meat dishes.

passione 2018 Nobile e strutturato...



Passione 2018 è una Riserva di grande pregio, frutto di un'attenta selezione manuale delle uve Chambourcin. Questo vino si distingue per la sua struttura densa e complessa, che racchiude un'aromaticità straordinaria, un equilibrio impeccabile e una potenza avvolgente. Gli aromi tostati, rotondi e avvolgenti, si fondono con un profondo colore viola inchiostro, conferendo al vino un'eleganza unica.

Le note mature di bacche nere, come sambuco e ribes nero, si intrecciano con sfumature di cioccolato fondente e un inconfondibile sapore mediterraneo, arricchendo il bouquet aromatico. Il colore viola scuro, la vivacità e la morbidezza di questo vino incanteranno tutti gli amanti dello Chambourcin, offrendo un'esperienza sensoriale indimenticabile.

Annata	2018
Varietà di uva	100 % Chambourcin
Gradazione alcolica	12.5%
Affinamento	42 mesi in barrique
Imbottigliamento	Aprile 2022
Maturazione attuale	Pronto ad essere bevuto
Picco di maturazione	2024 - 2029
Temperatura di degustazione	16° - 19°

Si abbina perfettamente a barbecue, arrostiti e selvaggina, come pure a carne e sughi.