



BERGKELLEREI PASSEIER



Rombo 15

Merlot, Cabernet, Lagrein

LAGE ~200 m ü.d.M.
tiefgründiger Porphy-Schotter
Guyot, 6000 Reben/ha

LESE Mitte – Ende Oktober
30% getrocknete Trauben
60 dt/ha

VINIFIZIERUNG

schonende Verarbeitung ohne
Maischepumpe, spontane Gärung im
offenen Barrique,
20 Tage Maischekontakt, Ausbau für
12 Monate im Barrique, mehrere
Monate Flaschenlagerung

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe Elegantes rubinrot.
Geruch Angenehm und elegant, viel dunkle
Frucht, leicht würzig nach grünem
Pfeffer und Minze, begleitet von
einem Hauch an Röstaromen.
Geschmack Reifer, feingliedriger Gerbstoff, tolle
Fülle und angenehm im Abgang.
Vollmundig und dennoch
geschmeidig- eleganter Wein.

Lagerfähigkeit > 10 Jahre
Serviertemperatur 16 – 18 °C

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol 14 % vol
Säure 5,5 g/l
Restzucker 1,5 g/l