



BERGKELLEREI PASSEIER



Rombo 16 Cabernet franc & Merlot

LAGE 250 - 400 m. a. s. l.
Moränenkegel und tiefgründiger
Porphyrschotter
Guyot & Hochkordon, 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, mindestens 6
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.

Lagerpotenzial > 10 Jahre
Serviertemperatur 16 – 18 °C

ANALYTISCHE DATEN
Alkohol 14,0 % vol
Säure 5,5 g/l
Restzucker 1,5 g/l

Produzierte Flaschen 900

AUSZEICHNUNGEN
VITAE -La guida vini 2020

