



## 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

