



Pio della Rocca

Adriano Kaufmann

Anbaugebiet: Schweiz / Tessin IGT

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot

Ausbau / Herstellung: Holzfass

Charakteristik: Jahrgang 2010

Die Farbe ist dunkel und rubinrot. In der Nase sind Aromen von Preisel- und Brombeeren, Steinfrüchte, Pfeffer, Tabak, Kaffee und angesengtem Holz erkennbar. Im Gaumen zeigt sich ein breit abgestützter Wein, mit weichen, zart bitterlichen Tanninkonturen, die von einer milden, gut eingebundenen Säure getragen werden. Der Abgang ist anhaltend.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Passt zu Gerichten mit rotem, zartem Fleisch wie zum Beispiel ein Rehrücken oder ein Chateaubriand, sowie zu reifen Weichkäsesorten.