



# ELIOS

VINO PASSITO ROSSO

Bezeichnung | VINO PASSITO

Name | ELIOS

Traubensorte | 100% Merlot

Lage | Aldeno

Anbauart | Spaliererziehung

Weinlese | Handablese

Vinifikation | Nach der Trocknung 3-4 Monaten lang in der Obstdarre, werden die Trauben gepresst, gemischt und im Edelstahltank vergoren. Die Reifung erfolgt in kleinen Holzfässern und Edelstahl.

## Sensorische Eigenschaften

Farbe | Starkrot mit granatroten Nuancen

Geruch | Ätherisch, mit Noten von reifen Kirschen und Amarellen

Geschmack | Süß, körperreich, angenehm tanninherb

Alkoholgehalt | 13% Vol.

Verfügbare Flaschengröße | 50 cl.

Serviertemperatur | 15°-16°C

## Speisenempfehlung |

Mit reifen und Blauschimmelkäsen; nach dem Essen, auch mit Schokoladendesserts