



2017 Tremune Top 50

AOC GR, Cottinelli



Produzent	Cottinelli Weinbau
Herkunft	Graubünden, Schweiz
Traubensorten	Cabernet Dorsa, Diolinoir, Merlot, Pinot Noir, Zweigelt
Flaschengrösse	50 cl

Weinbeschreibung

Dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase viel Brombeer mit feinen Röstaromen. Im Gaumen gut strukturiert und füllig mit Aromen von schwarzen Beeren, Kaffee und Vanille. Die weiche Gaumenstruktur stammt vom Pinot Noir. Der Cabernet und der Zweigelt geben dem Tremune seinen Körper und seine Fülle. Weich und geschmeidig im angenehmen Abgang.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben für den Tremune wachsen ausschliesslich in der Molinära in Trimmis. Die Vinifikation erfolgt nach Rebsorte getrennt in modernsten Edelstahl tanks. Der Pinot Noir wird in 500 l Barriques aus französischer Eiche ausgebaut. Die anderen Rebsorten werden separat und nach Rebsorte getrennt während 12 Monaten in Barriquen aus französischer Allier- Eiche ausgebaut.

Passt zu

Käseplatte, -kuchen, Bündnerplatte, Capuns, Rindfleisch, Schweinebraten und -koteletts