



RO  
MBO

18



## BERGKELLEREI PASSEIER - ROMBO - 2018

Italië - Süd-Tirol

*Het Passeiertal in de Italiaanse Alpen wordt gekenmerkt door besneeuwde bergtoppen en bloeiende bergweiden. Konrad Pixner is een wijnmaker van de jonge generatie die zich toelegt op het maken van wijn met hart en ziel. Ambitieuw en bedachtzaam, presenteert hij met zijn **Bergkellerei Passeier** wijnen die vanaf het eerste moment inspireren en vooral fascineren! Op zonovergoten hellingen, op 300 à 1000 meter hoogte, boven het kuuroord Merano groeien de druiven die de wijnen hun kracht en volheid geven. Hij combineert bijvoorbeeld vakkundig Chardonnay, Sauvignon Blanc en Solaris tot een unieke witte cuvée Giovo. En hij toont ook zijn vaardigheid in het ontwikkelen van krachtige, elegante rode wijn in zijn cuvée Rombo, gemaakt van Merlot, Cabernet en Lagrein. Maar het zijn de mono-cépage wijnen die zijn talent in het omgaan met het druivenmateriaal laten zien: de Lagrein Riserva is heerlijk versmolten en zacht en de Sauvignon Blanc is een ware ontdekking met een explosie van passievrucht en kruisbes. Wij hadden de eer, om Konrad te ontmoeten in zijn Sauvignon Blanc wijngaard in Dorf Tirol en waren onmiddellijk erg onder de indruk van zijn wijnen. Dit jonge wijndomein gaat de komende jaren nog veel furore maken!*

**Wijnstijl:** volle rode wijn

**Druivensoort:** merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, cabernet cortis

**Voorkomen:** robijnrode kleur

**Neus:** in de geur komen intense, complexe aroma's naar boven, waar tonen van rijp rood fruit zoals kersen en aalbessen harmonieus samengaan met toetsen van zoete specerijen en een lichte toets van zoethout door de houtlagering.

**Mond:** in de smaak onthult Bergkellerei Passeier Rombo een volle tot stevige structuur. De wijn heeft verder een aangename frisheid, met goed geïntegreerde tannines en een afdronk die lang aanhoudt. Deze wijn kan nu reeds gedronken worden maar heeft een schitterend bewaarpotentieel.

**Gastronomie:** het is de ideale begeleider van rijke gerechten, zoals gestoofd vlees of pasta met ragù, maar het kan ook verrassen met gedurfdere combinaties, zoals gerijpte kaas of gerechten op basis van paddenstoelen. Elke slok nodigt je uit om de rijkdom aan smaken te ontdekken, een reis die je meeneemt door de Dolomieten en de wijntradities van de regio, waardoor elk diner een speciaal moment wordt om te delen.