



## 2019 Comano

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Merlot aus Tessiner Prestigelage

### Beschreibung:

In dritter Generation führen Claudio Tamborini und sein Neffe Mattia Bernardoni in Lamone, nördlich von Lugano, mit viel Umsicht das Weingut Tamborini. Der erste Rebberg, den die Familie kaufte, liegt in Comano. Nur in den besten Jahren werden die Merlot- Trauben aus dieser Prestigelage zur Merlot Riserva Comano vinifiziert. Nach Borderlaiser Art, das bedeutet einen ausgedehnten Gärprozess, gefolgt von einem langen Ausbau in französischen Barriques.

### Degustationsnotiz:

Mittelkräftiges Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Eine Merlot-typische Nase, die an reife Pflaumen und Himbeeren erinnert, ergänzt durch zauberhafte Röstaromen von Schokolade, Gewürznelke und pfeffrige Noten. Sehr elegant im Antrunk, abgelöst von einer gaumenfüllenden Aromatik roter Frucht, nun auch Kirschen und reife Erdbeeren, schliesslich Vanille und Nougat, samtene Tannine, sehr feintexturiert und druckvoll; ein Finale, das ein langes Lagerpotenzial verspricht.

### Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Tessin
<b>Produzent:</b>	Tamborini
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	1221519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Comano**

Merlot Ticino DOC Riserva  
Tamborini

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.