



2019 Vallombrosa

Merlot Ticino DOC, Tamborini

Die Tessiner Sonne im Glas

Beschreibung:

Der Weinberg Vallombrosa bei Tresa gilt als Wiege des Merlots. Bereits vor über 100 Jahren wurden an den Hängen Castelrottos die ersten aus dem Bordeaux stammenden Reben gepflanzt. Die ersten Merlot Reben im Tessin wurden von mehr als 100 Jahren auf dem historischen Weingut Vallambrosa gepflanzt.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Pflaumen, schwarzer Holunder und Veilchen in der facettenreichen Nase, auch eine Spur Lakritze. Von erstaunlicher Dichte und Intensität präsentiert sich der Gaumen, dunkelbeerige Frucht, etwas Schokolade und eine sanfte Würze; ein Finale, das von einer guten Frische geprägt ist und einem Hauch Orangenzeste.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Tamborini
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.3 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1244619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vallombrosa

Merlot Ticino DOC
Tamborini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.3 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.