



## 2021 Lumano

Merlot Ticino DOC, Tamborini

Ein Tessiner Merlot mit Ausdruck und Finesse

### **Beschreibung:**

Das Weingut Tamborini in der Nähe von Lugano war mit seinen Weinen die treibende Kraft für den Aufschwung des Tessiner Merlots. Tamborinis Önologe Luca Biffi zeigt mit dem Lumano sein ausserordentliches Können im Umgang mit der Merlot- Traube, misst dabei aber auch der Trinkfreundlichkeit grosse Bedeutung bei. Nach 15 Monaten Reifung in Barriques werden nur die besten Barriques für diese exklusive Mövenpick-Selektion ausgewählt.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes, dichtes Rubinrot. Pflaumen, Blaubeeren, aber auch röstartige Aromen nach Schokolade, Mocca und einer Spur sanftem Vanille in der sehr harmonischen, kraftvollen Nase, ergänzt durch etwas Kirschlikör. Am Gaumen sehr feintexturiert und fruchtig-würzig, nebst der dunkelbeerigen Frucht nun auch etwas Veilchen, eine Spur Zedernholz und Baumnuss; aromatisch nicht nachlassend weit über die Mitte hinaus, eine perfekt abrundende Frischenote mit etwas Bittermandelaroma im Abgang.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsauzen, 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Tessin
<b>Produzent:</b>	Tamborini
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 90/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.3 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	1242621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Lumano**

Merlot Ticino DOC  
Tamborini

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 90/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.3 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.