

# Weinempfehlung

## San Zeno Mosaico Bianco del Ticino DOC 2016

Tamborini, Lamone



Region: Tessin, Schweiz  
Produzent: Tamborini, Lamone  
Produkt: Weisswein  
Traubensorte: Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc  
Ausbau: 12 Monate in französischen Eichenbarriques  
Alkoholgehalt: 13,4%

Klares Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Intensiver und komplexer Duft nach Zitrusfrüchten, Grapefruit, exotischer Frucht sowie einem Hauch von Akazienhonig. Im Abgang lang, würzig und mineralisch.

Carlo Tamborini gründete im Jahre 1944 das Weinbau- und Weinhandelsunternehmen Tamborini mit Sitz in Lamone. Seit 1968 steht der Betrieb unter der Leitung von Claudio Tamborini, der 2012 zum Winzer des Jahres gekürt wurde. Der innovative Tessiner Winzer ist heute stolzer Besitzer von rund 30 Hektaren Rebfläche in den besten Lagen des Kantons. Seit über zehn Jahren ist auch der Neffe Mattia Bernardoni im Betrieb. Mit dem Eintritt von Tochter Valentina ist auch die dritte Generation gesichert.

Passt wunderbar zu Pasta-Gerichten "alla marinara", Krustentieren, weissem Fleisch mit Sauce, reifem Käse oder zu Pilzgerichten

10 cl CHF 8.50

75 cl CHF 58.-





# Weinempfehlung



## Schiopetto Rivarossa IGT 2013

Az. Agr. Mario Schiopetto, Friaul



Region: Friaul-Giulia-Venetien, Italien

Produzent: Azienda Agricola Schiopetto

Produkt: Rotwein

Traubensorte: 50% Merlot, 25% Cabernet

Sauvignon, 25% Cabernet Franc

Ausbau: 15 Monate Holzfass

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Speiseempfehlung: Wildgerichte, Angus Steak, Grilltes, Lamm

Der Schiopetto "Rivarossa" IGT zeigt sich in einem animierenden Rubin mit karminroten Rändern im Trinkgefäß. Die Nase offenbart die vielfältigen Aromen von Pfeffer, Cassislikör, etwas Schattenmorelle, zarter Orangenschale, Dörrpflaume, Wacholderbeere, einem Tick Eukalyptus und schwarzen Oliven. Mediterrane Gewürze wie Thymian, Liebstöckel und Lorbeer ergänzen ebenso wie bestimmende Rauchnoten und balsamische Anklänge.

Am Gaumen ist der Schiopetto "Rivarossa" IGT würzig, hocharomatisch, mineralisch-feurig, mit feinen Tanninen und einer süßlich anmutenden Fruchtsäure. Intensiv ohne Ende und wunderbar konzentriert liefert dieser Rivarossa ein echtes

**Geschmacksfeuerwerk im Mund ab!**

Der Boden auf dem der Rivarosse wächst besteht aus Mergelhügel aus dem Eozän. Die Weinberge wurde in Guyot und Zapfenkordon erzogen. Die Weinlese per Hand dauerte von 10. September bis 20. Oktober. Vergoren wurden die Trauben einzeln für 10-15 Tage in Holzfässer bei einer Gärungstemperatur von 25°C.

Der Ausbau erfolgte in Eichenfässer zu 225 und 500 Liter für 14 Monate. Danach reifte der Wein für mindestens 12 Monate in der Flasche.

10 cl CHF 8.90

75 cl CHF 62.-