

# 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.-**



## Nostalgia DOC 2013

Merlot del Ticino

Herkunft: : Südtessin, Schweiz  
Produzent: GIARDVINO, Vernate Ticino  
Produkt: Rotwein  
Auszeichnung: DOC  
Alkoholgehalt: ca. 13 %  
Jahrgang: 2013  
Sorten: 100 % Merlot  
Ausbau: 24 Monate in französischen Barriques  
Alter der Rebstöcke: 50 Jahre

Lassen Sie sich von den Düften eines Nostalgia inspirieren.  
Am Gaumen zeigt dieser Wein die ganze Explosivität des Südtessin!  
Tiefdunkles Rubinrot mit einem Hauch von Purpur im Glas. Intensiver, vielschichtiger Duft nach dunklen Waldfrüchten, schwarzen Kirschen, reifen Datteln, schwarzer Schokolade, Nüssen, Leder und einem Anflug von süsser Vanille und Röstaromen. Am Gaumen angenehm trocken mit feiner Säure, sehr schön ausbalancierten Gerbstoffen, einem kräftigen, komplexen Körper und beeindruckend langem Abgang mit Noten von dunklen Beeren, Holz, Tabak und Leder.

Perfekt zu kräftigen Braten, Grilladen, Pasteten, kurzgebratenem dunklen Fleisch, Wild sowie Pasta mit würzigen Saucen, Salumeria und rezentem Käse.

Tipp: Beizeiten die Weinflasche öffnen, dass der Nostalgia die Zeit bekommt, um sein Feuerwerk zu entfalten. Kann beim Dekantieren noch zulegen.

Der Firmensitz mit rustikalem Weinkeller befindet sich im lauschigen Vernate, hoch über dem Lago di Lugano mit zauberhaftem Ausblick auf weite Teile des malerischen Sottoceneri.

10 cl

CHF 12.-

75 cl

CHF 81.-



GiardVino  
Vernate Ticino

