



San Zeno

Sauvignon Bianco
Tamborini

Anbaugebiet: Schweiz / Tessin DOC

Rebsorte(n): Sauvignon Blanc/Bianco

Ausbau / Herstellung: Der San Zeno Sauvignon Bianco wird zunächst in französischen Eichenfässern vinifiziert und während zirka 9 Monaten im Barrique ausgebaut. Danach reift er während rund 3 Monaten im Stahltank auf der Feinhefe, bevor er in Flaschen gefüllt wird.

Charakteristik: Jahrgang 2021

Dieser Weisswein hat eine strohgelbe Farbe mit hellgrünen Reflexen. In der Nase lädt eine Vielfalt an Aromen von Holunderbeeren, Ananas, Mangos und Lychees sowie von Kräutern wie Thymian und Rosmarin zum Trinkgenuss ein. Am Gaumen schmeichelt ein cremiger, dezent fülliger Körper, gepaart mit einer reifen, lebendigen Säure. Ein reich an Aromen, cremiger und geschmeidiger Sauvignon Bianco.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Sauvignon Bianco ist der perfekte Begleiter zu Krustentieren, mariniertem oder rohem Fisch, Meeresfrüchten, Austern oder Spargeln. Aber auch zu gereiftem Ziegenkäse sowie zu orientalischen und asiatischen Gerichten ist er eine wahre Freude.

Der Winzer des Jahres vom Jahre 2012

1944 gründete Carlo Tamborini das Weinbau- und Weinhandelsunternehmen in Lamone im Tessin. Seit 1968 führt Claudio Tamborini (im Bild) den Familienbetrieb. Zur Zeit werden 23 Hektar Rebfläche in den besten Lagen im Tessin kultiviert. Die Weine von "Tamborini" sind verlässliche Werte. Jahr für Jahr gleichbleibende Qualitäten zeichnen sie aus. Eine der höchsten Wertschätzung dafür war wohl die Auszeichnung "Winzer des Jahres" beim Grand Prix du Vin Suisse im Jahre 2012.

