Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

2012
Grand Prix du Vin Suisse
Winzer des Jahres



Vallombrosa Bianco

Vallombrosa / Tamborini

Anbaugebiet: Schweiz / Tessin DOC

Rebsorte(n): Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2024
Die frischen, fruchtigen Aromen erinnern an süsse, gelbe Früchte, wie Pfirsiche und Mangos und sie werden charmant von floralen Akzenten begleitet. Der trockene, füllige Körper zeigt ein leicht herbes Exktrakt, das von einer dezenten Säure wunderbar unterstützt wird. Ein sehr spannender und bekömmlicher Wein aus dem Sottoceneri
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Der Vallombrosa Bianco passt ideal zum Aperitif wie zu leichten Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchten und weissem Fleisch. Auch zu cremigen Risottos, Spargelgerichten oder mildem Weichkäse ist er eine hervorragende Wahl.

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.



Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch