



Vallombrosa Bianco

Vallombrosa / Tamborini

Anbaugebiet: Schweiz / Tessin DOC

Rebsorte(n): Chardonnay, Sauvignon Blanc/Bianco, Merlot

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edeltank.

Charakteristik: Jahrgang 2022

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 Extrakt, 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.

