



Vallombrosa Rosato

Vallombrosa / Tamborini

Anbaugebiet: Schweiz / Tessin DOC

Rebsorte(n): Merlot

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edeltank.

Charakteristik: Jahrgang 2024

Die leuchtende, hellrosa Farbe im Glas und die wohlriechenden Düfte von Früchten, Blumen und Beeren laden zum Trinkgenuss ein. Der Körper ist weich und füllend, aber auch lebhaft und mit einer schönen Frische am Gaumen versehen. Ein Rosé mit viel Eleganz, Ausdruck und feiner Würze bis hin zum Abgang.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Roséwein schmeckt herrlich zum Apéritif, zu Melone mit Rohschinken, zu Saltimbocca und zu Fleischplatten. Ebenso begleitet er feine Geflügelgerichte, verschiedene Fischarten, wie beispielsweise zarten Lachs sowie Frischkäse wunderbar.

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 Wertschätzungen dafür war wohl die Auszeichnung "Winzer des Jahres" beim Grand Prix du Vin Suisse im Jahre 2012.

