



Capriasca

Bianco di Merlot
Cantina Pelossi

Anbaugebiet: Schweiz / Tessin DOC

Rebsorte(n): Merlot

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edeltank.

Charakteristik: Jahrgang 2023

Dieser weiss gekelterte Merlot zeigt sich im Glas mit einer hellen, goldgelben Farbe. Die frischen, fruchtigen Aromen erinnern an Pfirsiche, Birnen und Blüten von Wiesenblumen. Am Gaumen zeigt sich ein eleganter, weicher Körper mit einer dezenten Fülle und einem zartbitterlichen Extrakt. Ein sehr ausgewogener, vollmundiger Wein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Weisswein passt gut zu pochierten oder gebratenen Süsswasserfischen, zu Kalbfleischpasteten, zu Gemüsewähen, zu leichten Geflügelgerichten, zu rezenten Käsesorten oder auch zum Apéritif und zu Antipasti.

Ein Traditionalist mit Herz und Weitblick

Sacha Pelossi (im Bild) ist ein Vertreter des jungen, modernen Tessiner Weinbaus. Der in Changins diplomierte Oenologe und Winzer verbrachte seine Wanderjahre unter anderem als Kellermeister bei Meinrad Perler auf Tenimento dell'Ör. Bereits seine Eltern bewirtschafteten einen kleinen Rebberg im Nebenerwerb - Weinbau liegt ihm also im Blut. Die 500 Liter seines ersten Weines kelterte Sacha 1995 noch zusammen mit seinem Bruder in der Garage ihrer Eltern. Inzwischen ist der sympathische Tessiner mit der südländischen Gelassenheit und Lebensfreude nicht mehr aus der Tessiner Weinwelt wegzudenken. Als Traditionalist legt keinen allzu grossen Wert auf moderne Technologien, viel wichtiger ist es ihm, bereits im Weinberg höchste Qualität zu erzeugen. Beinahe unspektakulär und in integrierter Produktion vinifiziert er elegante, harmonische Tessiner Spitzenweine ganz im Stil der klassischen französischen Weinbereitung.

