



### Passo di Tambo

Tamborini

**Anbaugebiet:** Schweiz / Tessin DOC

**Rebsorte(n):** Merlot

**Ausbau / Herstellung:** Der Ausbau erfolgte im Edeltank. / Die zweite Gärung wurde auf dem Hefetrestler gemacht.

**Charakteristik:** Jahrgang 2024

Dieser Wein präsentiert sich mit einer brillanten, rubinroten Farbe. Die Aromen erinnern an Gelée von roten Beeren, wie Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und von Steinfrüchten, wie Kirschen und Pflaumen. Der Auftakt am Gaumen ist einladend und überrascht mit einem Zusammenspiel von einem lieblichen, eleganten Körper mit einer erfrischenden, reifen Säure. Der Abgang ist verspielt und dezent ausklingend. Ein fruchtiger, bekömmlicher, nicht alltäglicher Wein mit einer angenehmen Lieblichkeit und einer erfrischenden Säure.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisempfehlung:** Die ausdrucksvollen Fruchtaromen und die bekömmliche Lieblichkeit, gepaart mit der erfrischenden Säure, machen diesen Wein zum optimalen Begleiter für asiatische Gerichte (von süss-sauer bis scharf gewürzt). Aber auch zu einer rassistigen Pasta oder zu einem Gulasch ist er ein Genuss.

### 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.

