



### Volpe Matta

Huber Vini

**Anbaugebiet:** Schweiz / Tessin DOC

**Rebsorte(n):** Merlot

**Ausbau / Herstellung:** Edeltahltank

**Charakteristik:** Jahrgang 2022

Der Wein schimmert in goldgelber Farbe, durchbrochen von hellen Reflexen. Ausdrucksstarke Aromen von Birnen und Aprikosen sowie dezente Noten von weissem Pfeffer und Hefe begeistern in der Nase. Der Körper präsentiert sich strukturiert und cremig mit einer sehr animierenden, zartbitteren Note und einer lebhaften, erfrischenden Säure. Der Abgang ist kurz anschwellend und danach dezent ausklingend. Ein erfrischender, vollmundiger Merlot di Bianco mit Pfiff.

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

**Speisempfehlung:** Dieser Wein passt hervorragend zu einer reichhaltigen Auswahl an Antipasti, zu Süsswasser- und Meerestischen, zu Riesencrevetten vom Grill sowie zu einem schmackhaften Vitello Tonnato.

### Familie Huber erzeugt Weine, die mehr als nur gut sind.

Sie sollen Ausdruck des Klimas, des Bodens und seiner Machart sein. Diese Philosophie erfordert, dass die gewünschten Eigenschaften bereits im Rebberg geschaffen werden (Erziehungskultur und Bewirtschaftung). Daniel Huber (im Bild) hat deshalb seine Rebanlagen terrassiert und mit Magerwiese begrünt, welche zwei Mal im Jahr gemäht wird, damit eine vielfältige und einzigartige Flora entsteht. In den Hanglagen wird seit vielen Jahren kein Herbizid und fast kein Kunstdünger mehr eingesetzt. Die Reben sollen nicht mit Dünger ernährt werden, sondern so viel Wuchskraft entwickeln, dass sie den Boden und damit das Terroir mit ihren Wurzeln selber erschliessen können.

