Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

2012
Grand Prix du Vin Suisse
Winzer des Jahres



Bianco di Tambo

Tamborini

Anbaugebiet: Schweiz / Tessin DOC

Rebsorte(n): Merlot

Ausbau / Herstellung: Ein weiss vinifizierter Merlot der 5 Monate auf der Feinhefe im Barrique reift.

Charakteristik: Jahrgang 2022
Im Glas zeigt sich dieser Weisswein mit einer hellen, strohgelben Farbe die von zarten, kupferfarbenen Reflexen durchbrochen wird. Der Duft erinnert an Zitrusfrüchte und Wiesenblumen und wird ergänzt mit einer Gewürznote von Vanille. Am Gaumen überrascht ein vollmundiger, weicher Körper mit einer feinmaschigen Textur. Ein perfekt gekelterter, weisser Merlot.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser weisse Merlot passt sehr gut zum Aperitif, zu Melone mit Schinken, zu kalten Platten, zu Süsswasserfischen und zu Frischkäse.

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.



Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch