



Osé

Rosato di Merlot
Tamborini

Anbaugebiet: Schweiz / Tessin DOC

Rebsorte(n): Merlot

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edeltank.

Charakteristik: Der Osé Rosato zeigt ein klares Lachsrosa und entfaltet ein intensives Bouquet mit Noten von weissen Orangenblüten, Melone und Pfirsich. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, aromatisch und harmonisch mit feiner Würze und guter Länge. Ein unkomplizierter, frischer Rosato, der pure Trinkfreude bietet.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Er harmoniert besonders gut mit frischen, leichten Gerichten wie Fisch, hellem Fleisch, sommerlicher Pasta und feinen Apéro-Häppchen.

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.

