



Vallombrosa Rosso

Tamborini

Anbaugebiet: Schweiz / Tessin DOC

Rebsorte(n): Merlot

Ausbau / Herstellung: Edeltahltank

Charakteristik: Jahrgang 2018

Die satte Farbe leuchtet rubinrot und die schmeichelnden Aromen von roten Waldbeeren sowie die feinen Noten vom Lebkuchengewürz laden zum Trinkgenuss ein. Der Körper ist weich und füllend zugleich und ausgestattet mit einem präsenten, samtigen Tannin und einer bekömmlichen Frische, die in einem anhaltenden Abgang endet. Ein offener und sehr charmanter Merlot aus dem Tessin.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Merlot ist ein Genuss zu einem cremigen Risotto mit Pilzen, zu feinen Gerichten vom Kaninchen, aber auch zu Rinderrouladen, zu Pasta und Pizza sowie zu einem Saltimbocca oder Halbhartkäse.

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.

