



Terraferma

Christian Zündel

Anbaugebiet: Schweiz / Tessin DOC

Rebsorte(n): Merlot

Bio-Information: Biologisch-dynamischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Holzfass

Charakteristik: Jahrgang 2010

Die Farbe ist tief rubinrot und die Aromen in der Nase erinnern an Cassis, Heidelbeeren, Lakritze und Edelhölzer. Sie sind unterlegt mit einem Hauch von Zimt und würzigen, erdigen Noten. Am Gaumen erleben wir ein präsent, reifes Tannin, das von einer gut eingebetteten Säure getragen wird. Der Alkohol ist angenehm einhüllend und der Abgang gestaltet sich spannend und anhaltend. Ein grossartiger, purer Merlot mit viel Klasse.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Passt zu mittelkräftigen Speisen, wie zum Beispiel Rinderbraten, Kaninchenragout, Risotto mit Pilzen, Polenta sowie zu reifem Weich- und Halbhartkäse.

Authentische, feingliedrige Terroir-Weine von höchster Qualität

Der Meister des Merlot begann seine landwirtschaftliche Karriere nach dem Studium an der ETH Zürich in den 1970-iger Jahren mit dem Anbau von Gemüse und Obst im Tessin. Er erkannte jedoch schnell, dass sich Boden und Klima viel besser für den Rebbau eignet und so kelterte er bereits 1984 seinen ersten eigenen Wein – damals noch im Keller seines Freundes Werner Stucky. Heute zählt Christian Zündel zu den besten Schweizer Weinproduzenten, dessen Merlots weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und beliebt sind. Dementsprechend rar sind seine Topweine. Gelassenheit, Geduld und ein unerschütterliches Vertrauen in die natürlichen Abläufe zeichnen den bodenständigen Winzer aus. Mit dieser Grundeinstellung ist es nicht verwunderlich, dass Christian seit vielen Jahren und ohne grosses Aufsehen biologisch-dynamischen Weinbau betreibt.

