Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Quattromani

Tamborini, Gialdi, Delea, Brivio

Anbaugebiet: Schweiz / Tessin DOC

Rebsorte(n): Merlot

Ausbau / Herstellung: Diese Assemblage von 4 Merlots reifte während 18 Monaten in Barriques und anschliessend in Flaschen. Quattromani ist ein sehr gelungenes Experiment von 4 Tessiner Spitzenwinzern, die aus ihren doch sehr unterschiedlichen Merlotweinen aus den 4 Tessiner Weinbauregionen Mendrisotto, Luganese, Locarnese und Tre Valli einen äusserst charakterstarken, gemeinsamen Wein erschaffen haben.

Charakteristik: Jahrgang 2023
Die brillante Farbe und die einladenden Aromen von Waldbeeren, Kirschen und Gewürznelken sowie Duftnoten von dunkler Schokolade und gerösteten Mandeln laden zum Trinkgenuss ein. Am Gaumen zeigt sich der weiche, vollmundige Körper mit einem dezent bitteren Tannin, einer reifen Säure und einem füllenden Alkohol. Ein edler Tessiner Spitzenwein mit viel Persönlichkeit.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Merlot ist eine hervorragende Begleitung zu kräftigen Fleischgerichten vom Rind oder Wild, wie z.B. einem Hirschrücken oder Rehpfeffer, zu zarten Schmorgerichten, zu einer Tomatenpolenta oder zu würzigen Reisgerichten. Aber auch zu reifem Alpkäse passt er sehr gut.

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