



Terre di Gudo Bianco

Terre di Gudo / Tamborini

Anbaugebiet: Schweiz / Tessin DOC

Rebsorte(n): Merlot

Ausbau / Herstellung: Edeltahltank

Charakteristik: Jahrgang 2022

Die Farbe ist strohgelb mit hellgrünen Reflexen. Die einladenden Aromen erinnern an reife Pfirsiche, süssen Honig und exotische Früchte. Am Gaumen zeigt sich ein füllender Körper, der über eine zarte Bitternote und eine bekömmliche Säure verfügt. Ein sehr harmonischer, weicher und ausgeglichener Weisswein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser weisse Merlot schmeckt herrlich zum Apéritif oder zu leichten Vorspeisen, wie beispielsweise Melone mit Rohschinken. Ebenfalls ein perfekter Begleiter ist er zu Spargelrisotto, zu delikaten Fischgerichten sowie zu cremigem Frisch- und Weichkäse.

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.

