



### Terre di Gudo Bianco

Terre di Gudo / Tamborini

**Anbaugebiet:** Schweiz / Tessin DOC

**Rebsorte(n):** Merlot

**Ausbau / Herstellung:** Edeltahltank

**Charakteristik:** Jahrgang 2019

Die Farbe ist strohgelb mit hellgrünen Reflexen. Die einladenden Aromen erinnern an Pfirsiche, 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 eignet sich sowohl zum Apéritif als auch zu leichten Vorspeisen, wie zum Beispiel zu Melone mit Rohschinken. Aber auch ein Risotto mit Spargeln, Fischgerichte und Frisch- und Weichkäse begleitet er perfekt.

### Der Winzer des Jahres vom Jahre 2012

Im Jahre 1944 gründete Carlo Tamborini das Weinbau- und Weinhandelsunternehmen mit Sitz in Lamone im Tessin. Seit 1968 führt Claudio Tamborini (im Bild) den Familienbetrieb, in dem heute in den verschiedensten Bereichen wie Kellerei, Verkauf, Verwaltung und dem Rebbau um die 30 Mitarbeiter beschäftigt sind. Zur Zeit werden 23 Hektar Rebfläche in den besten Lagen des Kantons Tessin kultiviert. Die Weine von "Tamborini" sind sehr 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.

