



## Mosaico SanZeno

Bianco Ticino DOC, Tamborini

Mosaik aus drei Rebsorten

### **Beschreibung:**

Der Name verrät es: Beim Mosaico ist aus dem Zusammenfügen von mehreren Elementen ein komplexes Gesamtwerk entstanden. Seine Basis Sauvignon Blanc sorgt für feinexotische Noten, der Chardonnay ist verantwortlich für viel gelbe Frucht und Fülle. Der wichtigste Botschafter des Tessiner Weins, der Merlot, wurde in diesem Blend natürlich auch berücksichtigt, als kleinen Anteil, weiss vinifiziert. Tamborinis Chefönologe Luca Biffi empfiehlt den im Barrique ausgebauten Weisswein zu Pastagerichten «alla marinara», Krustentieren und Geflügel. Mit den Sanzeno-Weinen hat die Familie Tamborini weit über die Tessiner Grenzen hinaus Bekanntheit erlangt.

### **Aromenprofil:**

Goldgelbe Farbe, leicht grünliche Akzente. Ein faszinierendes Nasenbild, das zunächst exotische Noten nach Pfirsich und Passionsfrucht zeigt, dahinter gelbe Pflaumen und Salbei, auch süsser Akazienhonig; der Gaumen wird nebst den zitrischen Noten begleitet durch passende Röstaromen, an Haselnüsse und Brioche erinnernd, insgesamt sehr frisch und lebendig; leicht mineralisch im Abgang, aromatisch anhaltend und sehr überzeugend.

### **Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Schweiz

**Produzent:** Tamborini

**Ausbau:** 9 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.7%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2027

**Rebsorte(n):** 40% Sauvignon Blanc, 40% Chardonnay, 20% Merlot

**Artikelnummer:** 1226421

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Mosaico SanZeno**

Bianco Ticino DOC  
Tamborini

**Herkunft:** Schweiz  
**Ratings:** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 40% Sauvignon Blanc, 40% Chardonnay, 20% Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2027  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 9 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.7%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.