



Vallombrosa

Rosato di Merlot Ticino DOC, Tamborini

Merlot-Rosé vom historischen Tessiner-Weinberg

Beschreibung:

Der Weinberg Vallombrosa bei Tresa gilt als Wiege des Merlots. Bereits vor über 100 Jahren wurden an den Hängen Castelrottos die ersten aus dem Bordeaux stammenden Reben gepflanzt. Es stellte sich heraus, dass die Rebsorte am besten mit dem Tessiner Klima und Wetter umzugehen weiss. Die Winzerfamilie Tamborini ist seit rund 20 Jahren im Besitz des historischen Weinguts Vallombrosa und pflegt die Merlot-Tradition mit grosser Sorgfalt. Der reinsortige Rosato ist ein lebendiger, duftender Apérowein.

Aromenprofil:

Rosé von mittlerer Intensität, orangene Reflexe. Kleine, rote Beeren in der offenen, verführerischen Nase, ergänzt durch etwas Zimt und Caramel, auch verblühte Rosenblätter. Saftig und von angenehmer Intensität am Gaumen, Himbeeren und rote Johannisbeeren, auch eine dezent pfeffrige Würze dahinter. Mittellanger Abgang.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Tamborini
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1244521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vallombrosa

Rosato di Merlot Ticino DOC
Tamborini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.