

Tasting Box «Zürich meets Ticino»



2022 Sortenrein, Staatskellerei Zürich, VdP Sommerfrische aus dem Klosterkeller

Herkunft: Schweiz
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Ausbau: 5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 12,5% vol

Serviertemperatur: 8–10°
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Bewertungen: Score 18/20
Artikelnummer: 0967322



2022 Lumano, Tamborini, DOC Meistercuvée aus dem Tessin

Herkunft: Tessin, Schweiz
Rebsorte: Merlot, Chardonnay, Viognier
Ausbau: 5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 13,5% vol

Serviertemperatur: 8–10°
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Bewertungen: Falstaff 90/100
Artikelnummer: 1242522



2020 Lumano, Tamborini, DOC Ein Tessiner Merlot mit Ausdruck und Finesse

Herkunft: Tessin, Schweiz
Rebsorte: Merlot
Ausbau: 15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13,5% vol

Serviertemperatur: 15–17°
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Bewertungen: Falstaff 91/100
Artikelnummer: 1242620



2022 Compleo, Staatskellerei Zürich, VdP Ein sicherer Wert im besten Sinne des Wortes

Herkunft: Schweiz
Rebsorte: Pinot Noir, Gamaret, Cornalin
Ausbau: 7 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 13% vol

Serviertemperatur: 15–17°
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Bewertungen: Score 18/20
Artikelnummer: 0700122



2021 ÉO, Staatskellerei Zürich, VdP Schweizer Qualität mit einem modernen Twist

Herkunft: Schweiz
Rebsorte: Merlot, Gamaret
Ausbau: 14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13% vol

Serviertemperatur: 16–18°
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Bewertungen: Score 18.5/20
Artikelnummer: 0707021



2021 Iconi, Riserva, Tamborini, DOC Luca Biffis Merlot mit Barriquefinesse

Herkunft: Tessin, Schweiz
Rebsorte: Merlot
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 13,5% vol

Serviertemperatur: 16–18°
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Bewertungen: Score 18.5/20
Artikelnummer: 1242721