



2021 Viognier SanZeno

Ticino DOC, Tamborini

Der Exote des Südens

Beschreibung:

In dritter Generation führen Claudio Tamborini und sein Neffe Mattia Bernardoni in Lamone, nördlich von Lugano, mit viel Umsicht das Weingut Tamborini. Der SanZeno Viognier entstand aus der Leidenschaft und dem Wunsch heraus, Traubensorten im Tessin anzupflanzen, welche nicht typisch für diese Gegend sind. SanZeno Viognier ist das Ergebnis einer traditionellen Vinifikation im Stahltank und einer Reifung in französischen Eichenfässern von ca. 12 Monaten.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Tamborini
Bewertung(en):	
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Viognier
Artikelnummer:	1221621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Viognier SanZeno

Ticino DOC
Tamborini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Viognier
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren