



2021 Vallombrosa

Bianco Ticino DOC, Tamborini

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Ein abwechselnd florales und fruchtiges Bouquet, Golden Delicious und Lindenblüten, auch eine Spur Kamille und Stachelbeeren, schliesslich etwas Muskat. Frischer Auftakt, abgelöst von einer rassigen Aromatik nach Mandarinen, Limetten, aber auch weissen Johannisbeeren, auf den Punkt vinifiziert; die Lebendigkeit hält an bis ins aromatisch anhaltende Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süswasserrischen, 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):	Score 17.5/20
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.3 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	40% Chardonnay, 30% Johanniter, 15% Sauvignon Blanc, 15% Viognier
Artikelnummer:	1244421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vallombrosa

Bianco Ticino DOC
Tamborini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	40% Chardonnay, 30% Johanniter, 15% Sauvignon Blanc, 15% Viognier
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.3 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren