



2021 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 vini?ziert. Tamborinis Chef?nologe Luca Bif? emp?ehlt den im Barrique ausgebauten Weisswein zu Pastagerichten «alla marinara», Krustentieren und Ge?ügel. Mit den Sanzeno-Weinen hat die Familie Tamborini weit über die Tessiner Grenzen hinaus Bekanntheit erlangt.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Tamborini
Bewertung(en):	Score 18/20
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
Bewertung(en):	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 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren