



2022 Iconi

Bianco Ticino DOC, Tamborini

Meisterhafte weisse Cuvée von Tamborini

Beschreibung:

Eine weisse Assemblage mit der Handschrift von Luca Biffi, dem Chefönologen von Tamborini. Basis bildet die Chardonnay-Traube, ergänzt durch Johanniter und Viognier. Durch seinen rund 9-monatigen Barriqueausbau zeigt der Iconi eine ausgezeichnete Komplexität und eine finessenreiche Aromatik. Ein Genuss als passender Essensbegleiter.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, leicht glänzend. Eine verführerische Nase nach weisser Pfirsich, Stachelbeeren und einer Spur Marzipan, auch geröstete Mandeln sind zu erkennen. Ein frischer Auftakt, der abgelöst wird von einer ausgewogenen Frucht, nun auch Ananas und Agrumen, dazu gesellen sich einige sanfte Röstaromen; dichtgewoben, aber dennoch einen schönen Trinkfluss zeigend; sehr aromatisch im anhaltenden Finale.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Tessin
Produzent:	Tamborini
Bewertung(en):	Falstaff 91/100, Score 18.5/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	50% Chardonnay, 25% Johanniter, 25% Viognier
Artikelnummer:	1279422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Iconi

Bianco Ticino DOC
Tamborini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Falstaff 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Chardonnay, 25% Johanniter, 25% Viognier
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren