



## 2022 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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Tessin
<b>Produzent:</b>	Tamborini
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.7 %
<b>Artikelnummer:</b>	1221622

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Viognier SanZeno**

Ticino DOC  
Tamborini

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.7 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren