



## "San Domenico" Merlot DOC Ticino

Tamborini Carlo  
Schweiz, Tessin

### Vinifikation

Reifung und Lagerung für 12 Monate nach traditioneller Bordeaux-Methode in 2- und 3-jährigen Barriques

### Charakter

Intensives Granatrot; aromatisches Bouquet von Waldbeeren und Sauerkirschen, würzig und ein Hauch Vanille, finessenreich mit dezenten Röst- und Rauchnoten; weicher Auftakt am Gaumen mit guter Dichte, elegant und körperreich, angenehme, umhüllende Gerbstoffe in Kombination mit leichten Fassnoten und warmer Frucht; herzhaft und harmonisch bis in das Finale

### Terroir

Die Trauben für den San Domenico stammen aus den Rebbergen des Dominikanerinnen-Klosters in Neggio, oberhalb von Ponte Tresa. Der Weinberg am Ufer des Luganersee gehört zu einer religiösen Stiftung, die von 1946 bis 2014 von den dominikanischen Nonnen geführt wurde. Dieser edle Tropfen ist dem Kloster der Nonnen und der Kirche San Domenico gewidmet, die sich an diesem geschichtsträchtigen Ort befinden.

### Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Entrecôte, Ente, Wild, Halbhart-Käse, Hart-Käse

### Technische Details

Traubensorten:	100% Merlot
Trinkreife:	2022 - 2027
Alkohol:	13.7 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

### Bewertungen

2015	Schweiz. Weinzeitung	17/20
2014	Schweiz. Weinzeitung	17/20