



"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:	2023 - 2028
Alkohol:	13.3 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

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