



Ticino DOC

Oro Bianco Ticinese 2022 Agriloro

CHF 15.00

statt CHF 17.50

 75cl
 12.5%
 Tessin
AN 15907522

Vinifikation

Die verschiedenen Sorten werden getrennt geerntet und gekeltert, die leichte Pressung und die Gärung bei tiefer Temperatur erlauben den Erhalt feiner und anhaltender Aromen.

Degustationsnotiz Nase

Blumige Aromen mit gelben Steinfruchttönen, Kamille und etwas Himbeere.

Degustationsnotiz Gaumen

Der weissgekelterte, strukturgebende Merlot paart sich hier in perfekter Weise mit den mitvergorenen Traubensorten, der Chasselat bringt die Frische, der Chardonnay die Bananenaromen und die Fülle in das Glas.

Passt zu

Apéro oder zu einer leichten Vorspeise, aber auch zu Fischvariationen.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Produzent

Meinrad Perler kaufte 1981 das stillgelegte Weingut Tenimento dell'Ör und baute es mit viel Leidenschaft kontinuierlich aus. Nach fast 30 Jahren intensiver Arbeit erntet Meinrad Lorbeeren: mit einem Dreifach-Schlag hat er am „Grand prix du vin Suisse“ 2011 abgeräumt. Zwei erste Plätze gab es für den besten Schweizer Wein und in der Kategorie Assemblagen. Und auch den „Oskar“ als bester Schweizer Winzer durfte Meinrad entgegen nehmen.

Region

Das Tessin wird durch den Monte Ceneri in zwei Weinbauzonen teilt. Im Norden des Monte Ceneris befindet sich das Sopraceneri, im Süden heisst die Region Sottoceneri. Die Reben werden im Sopraceneri noch oft in der traditionellen Pergola-Erziehung bewirtschaftet. Die Weinberge befinden sich zwischen 200 und 350 Meter über Meer und profitieren von einem mildem Klima mit viel Sonnenstunden, warmen Temperaturen und ausreichend Niederschlag. Die Rebfläche beträgt etwas mehr als 1000 Hektaren, wobei weisse Sorten lediglich 10% ausmachen. Die mit Abstand wichtigste Rebsorte ist der Merlot, der im Tessin seit 1906 seine Heimat gefunden hat.