



Ticino DOC

Sottobosco 2022 Agriloro

CHF 40.00

 75cl
 13%
 Tessin
AN 15937522

Vinifikation

Die vier Sorten werden getrennt gelesen und gekeltert, 20 Tage Mazeration im Eichenbottich aus Bordoleser Herkunft, teilweiser Ausbau im Eichenbottich, danach 16 Monate und mehr in Barriques französischer Herkunft, zu 60% neu, 40% zweite Passage.

Degustationsnotiz Nase

Intensive, würzige Aromen beherrschen die Nase, unterlegt von der dunklen Beerenfrucht der beiden Cabernet-Sorten mit Cassis, Holunder und auch einer Spur Paprika.

Degustationsnotiz Gaumen

Harmonischer Auftakt mit weicher Textur, sehr breit fließend, wiederum dunkle Berren und viel würzige Komponenten, die Gerbstoffe sind präsent aber nicht störend, dicht bis in das anhaltende Finale.

Passt zu

Pastavariationen, Fleischgerichten mit kräftiger Sauce und Hartkäsen.

Trinkreife

Jahrgang + 10 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.



Sottobosco 2022 Agriloro

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.