



VALENTIN
WINE

Bianco del Ticino DOC

La Lepre 2025 Cantina alla Maggia

CHF 20.00

-  75cl
-  12%
-  Tessin
-  Merlot, Kerner, Chardonnay
- AN** 15387525

Vinifikation

Die Trauben werden von Hand gelesen und einer sanften Pressung unterzogen, um den Most behutsam vom Trester zu trennen. Die Gärung erfolgt in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks, um die Frische und die aromatische Reinheit hervorzuheben. Jede Rebsorte wird separat vinifiziert und anschliessend verschnitten, um einen harmonischen, eleganten und äusserst trinkfreudigen Tessiner Weisswein zu kreieren.

Degustationsnotiz Nase

Intensives, fruchtiges Bouquet mit vorherrschenden Noten von Pfirsich und Aprikose. Zarte Anklänge von exotischen Früchten, die vom Chardonnay stammen, begleitet von einem Hauch von Zitrusfrüchten und Aromen weisser und gelber Blüten.

Degustationsnotiz Gaumen

Trocken, harmonisch und angenehm weich. Die angenehme Würze wird durch eine frische Säure und einen ausgewogenen Alkoholgehalt gut ausgeglichen. Ein leicht zu trinkender, frischer und sehr angenehmer Wein.

Passt zu

Meeresfische in Folie mit weisser Polenta von Terreni alla Maggia als Beilage. Kalte Sommervorspeisen. Frittierte Tintenfische. Meeresfrüchtesalate. Ideal als Aperitif.



VALENTIN
WINE



La Lepre 2025 Cantina alla Maggia

Produzent

Mitten im Herzen des Tessins, eingebettet zwischen dem Lago Maggiore und dem Maggia-Delta, liegt die Cantina alla Maggia – ein Ort, an dem Natur, Handwerk und Leidenschaft auf besondere Weise zusammenkommen. Als Teil des landwirtschaftlichen Betriebs Terreni alla Maggia in Ascona steht das Weingut für hochwertige Produkte mit klarer Herkunft und starker Identität. Seit Jahrzehnten bewirtschaftet die Familie Bassi mit ihrem Team das Land am Seeufer. Dabei verbinden sich traditionelle Handarbeit und moderne Methoden zu einem nachhaltigen Gesamtkonzept. Die Böden, geprägt von Granit, Gneis und alluvialem Sand, sowie das milde Mikroklima bieten ideale Bedingungen für den Anbau von Reben und anderen Kulturen. Die Cantina alla Maggia produziert vorwiegend Weine aus Merlot, ergänzt durch regionale und internationale Sorten wie Chardonnay, Blaufränkisch oder Zweigelt. Ob elegante Riserva, fruchtige Assemblage oder sortenreiner Charakterwein – jeder Tropfen trägt die Handschrift des Terroirs und des handwerklichen Anspruchs des Hauses. Neben dem Weinbau entstehen auf dem Gut auch zahlreiche kulinarische Spezialitäten: Reis aus eigenem Trockenanbau, sortenreine Polenta, Essige mit Auszeichnungen sowie weitere handverlesene Produkte, die die Vielfalt und Qualität der Region widerspiegeln. Dabei steht der respektvolle Umgang mit der Natur und den Ressourcen immer im Mittelpunkt des Schaffens. Die Cantina alla Maggia ist weit mehr als ein Weingut – sie ist ein Ort der Begegnung, des Genusses und der Verbundenheit mit dem Tessin. Regional verwurzelt und international geschätzt, begeistert sie Geniesserinnen und Geniesser, die das Echte, Ehrliche und Nachhaltige zu schätzen wissen.

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.