

VALENTIN WINE

Ticino DOC

Merlot Genestrerio 2024 Agriloro

CHF 19.00

- 75cl
- 13%
- Tessin
- Merlot
- AN 15917524

Vinifikation
Klassische Bordeaux-Kelterung, in Stahltanks, Maischestandzeit: 14 Tage.

Degustationsnotiz Nase
Ein typischer Tessiner Merlot ohne Verfremdung mit Holzaromen. Die Aromatik erinnert an Pflaumen, Blüten und Gewürzen und überzeugt in seiner Reinheit.

Degustationsnotiz Gaumen
Elegant, unkompliziert und sehr harmonisch vom Auftakt bis in das dunkelfruchtige Finale.

Passt zu
Risotto, Pasta und leichten Fleischgerichten.

Trinkreife
Jahrgang + 5 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.
Ein sonnenverwöhnter Platz weit weg vom hektischen Mendrisio. Und ein Welterbe ist in unmittelbarere Nähe. Der Monte San Giorgio ist eine der weltweit wichtigsten Fossillagerstätten einer geologischen Periode zwischen 247 und 236 Millionen Jahren vor heute.



VALENTIN WINE

Merlot Genestrerio 2024 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 bewirtschaftt. 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.