

Lagen-Merlot der schönsten Art.

Rotwein | Schweiz | Ticino | Ticino



Zündel Christian, Ticino DOC, Sass

2016
Sass
CHF 55.00
75cl (CT-6)

-  Schweiz
-  Merlot
-  Jetzt bis 2034
-  16 - 18°C
-  75cl (CT-6)
-  CHE.248710.2016
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



18+ | 20

Infos zum Wein

Genussempfehlung

Toller Begleiter zu Safranrisotto mit Kalbsleber alla Veneziana.

Degustationsnotiz

Mittleres Rubinviolett. Aromen von frischen Waldbeeren, Weichseln, Himbeeren und einem Hauch Cassis, gepaart mit Noten von weissem Pfeffer, Tabak, frischem Leder und mediterranen Kräutern. Markante organische Mineralität. Nicht ein Hauch von störenden Holznoten! Am Gaumen sehr frisch und straff mit traumhaftem Schmelz und unglaublicher Spannung. Wieder viel rote Frucht, würzigmineralisch untermalt, dazu zupackende Säure. Der Sass endet langanhaltend und mittelkräftig mit tiefen Fruchtaromen.

Infos zum Produzenten

Das Wetter im Tessin ist wieder einmal unerreicht, die Sonne strahlt vom Himmel und die Temperaturen sind angenehm mild. Wir besuchen Christian Zündel, eine Legende in der Tessiner Weinwelt. Für «Vinum» gehört er zu den «Schweizer Merlot- Königen». Christian empfängt uns mit seiner unaufdringlichen Art locker und immer ein Lächeln auf den Lippen. Wir unterhalten uns lange über die Art und Weise, wie Christian seine Reben bewirtschaftet biologisch natürlich. Es ist nicht immer einfach, da man im Tessin mit einer hohen Feuchtigkeit konfrontiert wird und das wiederum zu Krankheiten führen kann. Eines ist aber ganz erstaunlich: Die Weine von Zündel erreichen Alkoholwerte, die kaum über 13% Vol. hinausgehen! Warum nur? Seiner Meinung nach hat es direkt mit der Laubwand zu tun; mehr Blätter bedeutet mehr Zucker, sprich mehr Alkohol im fertigen Wein. Darum hat er sich für eine eher karge Laubwand entschieden und siehe da, es klappt. Wir sind glücklich, eine bescheidene Menge zu erhalten, denn man kann nicht auswählen, wie viele Flaschen man will. Man nimmt, was man bekommt, denn die Produktion ist jedes Jahr zu gering, um alle Zündelfans zu beglücken.