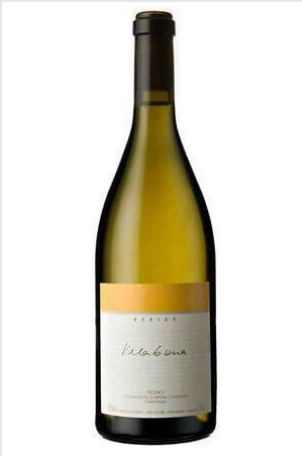


Ein grossartiger Chardonnay, der etwas Zeit und Luft braucht.

Weisswein · Schweiz · Tessin · Malcantone











Christian Zündel, Velabona

2017

Velabona, Ticino DOC

trocken, Bio

CHF 84.50

-  Schweiz
-  Chardonnay
-  09 - 11°C
-  12.5
-  150cl (CT-3)
-  CHE.250759.2017
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Robert Parker



93 | 100

Vinifikation

Gärung in Burgunderfässern.

Genussempfehlung

Passt zu Meerfischen aus dem Ofen, weissem Geflügel oder frischen Austern.

Infos zum Produzenten

Christian Zündel polarisiert nicht nur unter den Liebhaberinnen und Liebhabern von Tessiner Weinen, sondern auch unter den Winzerinnen und Winzern. Er hat seine ganz eigene, unverwechselbare Art, sehr klare und straffe Gewächse in die Flasche zu bringen. Man sollte ihnen mit Offenheit und Interesse begegnen, denn sie fordern uns heraus, weil sie nicht dem Mainstream entsprechen, sondern den Weinhorizont erweitern. Mit ihren kühlen und frischen Aromen eignen sich die Weine von Zündel perfekt als Essensbegleiter. Sie wirken nie einnehmend oder opulent, aber sie sind sehr präsent und bereichern mit ihrem Charakter ein Gericht bestens. Mit hohem Respekt vor der Natur pflegt Christian seine Reben sanft und mit innerer Ruhe. Im Keller gibt es keine Geheimnisse. Die Weine werden traditionell gekeltert und danach während mehreren Monaten in gebrauchten Eichenfässern veredelt. Der Einfluss vom Holz bleibt dadurch minim und lässt der Frucht ihren Platz. Lassen sie sich vom Zauber der Weine von Christian Zündel anstecken und geniessen Sie mit jedem Schluck Charakter und Eleganz.