



## **SANZENO COSTAMAGNA Ticino DOC Riserva 2013**

Der Weinberg Costamagna mit einer Fläche von 5 ha liegt im Herzen des Landguts SanZeno in der Gemeinde Lamone, etwa fünf Kilometer nördlich von Lugano. Die optimale Auslage nach Süd / Süd-West, auf 400 m<sup>ü</sup>/M und die mittelsäurigen Böden deuten auf eine ideale Ausgangslage für den Rebbau hin. Der Weinberg Costamagna, der aus den Jahren 1975-1980 stammt, wurde im Jahre 1999 von Claudio Tamborini erworben, um daraus den Paradewein seiner Produktion zu kreieren.

**Traubensorte:** Merlot  
Das Traubengut wurde Ende September 2013 gelesen.

**Herkunft:** Lamone, Tessin - Weingut Tamborini

**Im Keller:** Dauer der Maischegärung: 20 Tage  
Malolaktische Gärung in neuen Barriques aus Eichenholz  
Der Wein wird 18 Monate lang in Barriques gereift

### **Organoleptische Spezifikatinnen und Eigenschaften:**

**Farbe:** Starkes Rot mit granatroten Reflexen

**Nase:** Das Bouquet beginnt mit frischen und würzigen Noten und entwickelt sich zu schönen Aromen wie Rotbeeren, feinem Gewürz und Gebäcknoten.

**Gaumen:** Im Gaumen viel Stoff, grosse Struktur und Eleganz. Ein harmonischer, balancierter Wein mit würzigen und mineralischen Noten, reich an samtigen Tanninen; lang anhaltendes Finale

**Lagerfähigkeit:** Alterungspotenzial bei idealer Lagerung.

**Trinktemperatur:** 18°C, die Flasche kurze Zeit vorher entkorken. In großen Kristallgläsern servieren

**Alkoholgehalt:** 14 % Vol.

**Passt zu:** Hauptgerichten aus rotem Fleisch, Federwild und reifem Alpkäse