

FAWINO
Giullare
Bianco di Merlot TI DOC

Jahrgang: 2022
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Fawino**
Traubensorten: Merlot
Alkoholgehalt: 12.50% Vol.
Ausschenktemperatur: 10-12°

Ein weiss gekelterter Merlot, mit klassischem, Temperatur-kontrolliertem Ausbau im Edelstahltank und einem kurzen Finale in französischen Eichenfässer. In der Nase einladende Aromen von weissem Pfirsich, Birnen, gelben Pflaumen und Gletscher Bonbons, umrahmt von fein floralen Blüten Düften und einem Hauch von Frühlingshonig. Frisch-fruchtiger Gaumen, mit wunderbarem Trinkfluss.

Empfehlung

Ein wunderbarer Apéro Wein in Begleitung von einem feinen «z`Vieri-Plättli», der aber auch hervorragend zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten passt. Wunderbar auch zu Fondue und Raclette.

Produzent

Simone Favini war schon als Kind leidenschaftlich am Weinbau interessiert und vinifizierte 2005 schon seinen ersten Wein. Aus dieser frühen Leidenschaft und der Liebe zur Natur entstand der Wunsch, Önologie zu studieren und eine eigene Produktion aufzubauen. Verschiedene Auszeichnungen folgten schon bald. Bestärkt durch diese Erfolge entscheidet er sich, die Produktion zu steigern und eine neue, größere Weinkellerei in Mendrisio zu eröffnen. 2012 findet er mit Claudio Widmer einen Geschäftspartner, und die Cantina Fa`wino GmbH wurde gegründet. Die beiden fokussieren ihre Bemühungen darauf, Weine zu produzieren, welche die Eigenheiten der Region Mendrisiotto zum Ausdruck bringen. Die Parzellen befinden sich an den Hängen des Monte Generoso und des Monte San Giorgio, die im südlichsten Teil des Tessins gelegen sind. Ihr vorrangiges Ziel besteht darin, Trauben von höchster Qualität zu erzeugen und deren Potenzial durch eine möglichst sorgfältige Weiterverarbeitung zu entfalten. Naturnaher Rebbau ist dabei eine Selbstverständlichkeit und wo immer möglich wird nach biologischen Richtlinien gearbeitet. Auch önologische Eingriffe werden auf das notwendige Minimum reduziert, um die positiven Eigenheiten des Jahrgangs

und des Terroirs möglichst unbeschadet in die Flasche zu bringen.
Die alkoholische Gärung wird in Edelstahltanks oder für die besonders hochwertigen Weine in Fässern aus Schweizer Eiche durchgeführt.
Das Resultat sind Weine, welche sowohl die Typizität der Rebsorten, als auch das Terroir aufs Schönste widerspiegeln.