

# FAWINO

## Elsbeth

### Bianco del Ticino DOC



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Fawino</b>
Traubensorten:	Sauvignon Blanc (Blanc Fumé), Sémillon, Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Cuvée komponiert aus Sauvignon Blanc, Semillon und etwas Chardonnay, vinifiziert imahltank und ausgebaut in Barriques. Das Bouquet erinnert an einen weissen Bordeaux, mit Aromen von roten Stachelbeeren, Golden Kiwi, Marille und etwas Mandarine, unterlegt mit Noten von Blüten Honig und Tropenfrucht Anklängen. Am Gaumen mit schönem Schmelz, dicht, dabei mit schöner Balance von saftig-cremiger Frucht und animierender Frische.

#### Empfehlung

---

Ein toller Begleiter zu Fisch und Krustentieren, etwa Ceviche vom Bachsaibling, Zander an leichter Wermuth Sauce oder Flusskrebse mit Zitronenmayonnaise, aber auch zu Gerichten mit Spargel und zu hellem Fleisch und Geflügel.

#### 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.