

FAWINO
Musa
Merlot TI DOC

Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Fawino
Traubensorten:	Merlot
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Falstaff 93

Die Trauben für diesen Merlot stammen aus Lagen rund um Salorino - Mendrisio. Ausgebaut für rund 18 Monate in französischen Barriques. Ansprechende Nase mit Aromen von dunklen Waldbeeren, Holder, Cassis und Amarena Kirschen, umrahmt mit Noten von gerösteten Nüssen, Edelbitterschokolade und etwas Zedernholz. Am Gaumen komplex, mit saftiger Frische, würziger Frucht und präsenter Tannin Struktur, dabei aber elegant bleibend mit schönem Schmelz und guter Länge.

Empfehlung

Ein feiner Begleiter zu Risotto oder Pasta mit Steinpilzen, Osso Bucco mit Bramata-Polenta, Salsiccia Ticinese vom Grill oder einer Lammkeule aus dem Ofen, aber auch hervorragend zu Wildgerichten.

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.