

FAWINO
Giullare
Bianco di Merlot TI DOC

Jahrgang:	2024
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 entdeckte schon als Kind seine Leidenschaft für den Weinbau und vinifizierte 2005 seinen ersten eigenen Wein. Getrieben von seiner Liebe zur Natur und der Vision eines eigenen Weinguts, studierte er Önologie – erste Auszeichnungen ließen nicht lange auf sich warten. 2012 traf er auf Claudio Widmer, mit dem er die Cantina Fa'wino GmbH in Mendrisio gründete. Gemeinsam setzen sie auf naturnahen Rebbau, wo immer möglich nach biologischen Richtlinien und vinifizieren Weine, die die Seele des Mendrisiotto einfangen. Die Reben wachsen an den Hängen des Monte Generoso und des Monte San Giorgio – zwei kraftvolle Terroirs im südlichsten Tessin. Im Keller wird mit Fingerspitzengefühl gearbeitet: minimale Eingriffe, Gärung in Edelstahltanks oder Fässern aus Schweizer Eiche. So entstehen charakterstarke Weine, die Sortentypizität und Herkunft auf eindrucksvolle Weise vereinen.