

FAWINO
Musa
Merlot TI DOC

Jahrgang: 2023
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Fawino**
Traubensorten: Merlot
Alkoholgehalt: 13.50% Vol.
Ausschenktemperatur: 16-18°

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 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.

