WEBER-VONESCH

Villa Ticino DOC Bio 2017

Christian Zündel

Typ	Rotwein
Herkunft	Schweiz, Tessin
Produzent	Christian Zündel
Ausschanktemperatur	16°-18°C
Alkoholgehalt	12.5 %
Traubensorten	Merlot
Ausbau	18 Monate in gebrauchten Barriques
Passt zu	Braten, Hase, Kalb, Lamm, Polenta, Rind
Grösse	75 cl
Jahrgang	2017
Artikelnummer	95008310

Bemerkungen

Als Bodenkundler kam Christian Zündel schon in den 70er Jahren in den südlichen Malcantone zu einer Zeit, als im Tessin viel Land brach lag. In den 80er Jahren liess er sich in Beride nieder und machte sich zwei bodenklimatisch entgegengesetzte Bedingungen zu Nutzen, die laut Zündel die Unterschiede zwischen seinen beiden Rotweinen Terraferma und Orizzonte erklären von den weiteren Merlots und den ausserordentlichen Weissweinen ganz abgesehen. Seit rund 15 Jahren verfolgt Zündel konsequent den biodynamischen Weg. Und kaum ein anderer Winzer hat nach inzwischen mehr als 30 Ernten nach wie vor einen derartigen Drang nach Reflexion und bleibt ein Denker und Handler für ein symbiotisch-systemisches Verständnis von Terroir. Dass er die Neupflanzung des ehemaligen Dosso-Rebbergs mit Maulbeer-, Kirsch- und Aprikosenbäumen beginnt, illustriert seine weite Sicht der Dinge.

Degustationsnotizen

Mittleres Rubinviolett. Aromen von schwarzen und roten Kirschen, wilden Brombeeren und Erdbeeren. Begleitet von Dörrfeigen, Tabak und Kaffee, untermalt von einer steinigen Mineralität. Grandioser Auftakt! Am Gaumen sehr feingliedrig, elegant und edel, getragen von einer gut verwobenen Säure. Feine Tannine, reif und präsent. Endet lang mit würzig-mineralischem Finish. Der Villa von Christian Zündel lässt sich hervorragend lagern und grossartig reifen.

Passt zu

Kaninchenragout mit Steinpilzen und Polenta, Rind, Kalb und Lamm.