



Orizzonte Ticino DOC *Bio* 2018

Christian Zündel

| | |
|----------------------------|---------------------------|
| Typ | Rotwein |
| Herkunft | Schweiz, Tessin |
| Produzent | Christian Zündel |
| Besonderes | |
| Ausschanktemperatur | 16°-18° C |
| Alkoholgehalt | 12.5 % |
| Traubensorten | Merlot |
| Ausbau | Barrique |
| Passt zu | Gemüse, Lamm, Pilze, Rind |
| Grösse | 75 cl |
| Jahrgang | 2018 |
| Artikelnummer | 95009530 |

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

Dieser mineralische und vielschichtige Rotwein überzeugt mit Aromen von reifen Pflaumen, roten Wildkirschen, wilden Brombeeren und Cassis, begleitet von Sandelholz, Tabak, weissem Pfeffer und Bitterschokolade. Am Gaumen zeigt er neben den Fruchtaromen pure Eleganz und feinste Tannine. Sein kräftiger Abgang ist lang mit markanter Graphitnote.

Passt zu

Dryed Aged Beef mit Morchelsauce und Pommes Duchesse.